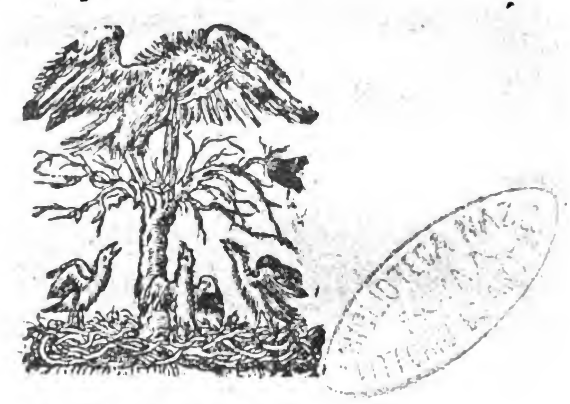
L'APOTHIQVAIRE CHARITABLE,

Enseignant à faire en la maison les medicamens composez auec grande facilité, peu de frais, & peu de temps.

Par PHILBERT GVYBERT, Escuyer, Docteur Regent en la faculté de Medecine de Paris.

Seconde edition, reueuë & augmentée par l'Autheur.



A PARIS,
Chez DENYS LANGLOIS, au mont S. Hilaire, à l'enseigne du Pelican.

M. DC. XXV.

Auec Priuilege du Roy.

AV LECTEVR.

AMY LECTEVR,

Ayant mis en lumiere il y a deux ans passez pour le bien public vn petit liure intitulé le MEDECIN CHARITABLE, *lequel a esté bien receu, non seulement de toute la France, mais aussi des estrangers, qui l'ont tourné en leurs langues pour le bien de leurs nations I'ay esté prié derechef de plusieur gens de qualité, de dresser vne petite Apotiquairie facile à faire, à peu de frais & en peu de temps, contenant les medicamens composez, necessaires pour toutes sortes de maladies. Ce que i'ay faict plus*

volontiers, recognoissant que ledit ouurage seroit grandement profitable à tous, notamment aux communautez des religieux & religieuses, aux grandes familles, aux seigneurs & dames des villages, lesquels demeurans sur les lieux, aydent charitablement à leurs pauures subiects: Aux escoliers de Medecine, (car nul ne peut estre bon Medecin s'il ne sçait la Pharmacie, non seulement la theorie d'icelle, mais aussy la pratique & manufacture, à ceux qui suiuent, les armées & autres.) Ces considerations m'ont porté de mettre en lumiere ce petit liure que ie vous dedie de bien bon cœur, lequel i'ay diuisé en quatre traittez. Au premier desquels ie declare les vtenciles necessaires pour seruir à ladite Apotiquairie, puis la preparation des medicamens qui en-

trent aux compositions. Car l'election d'iceux s'apprend à temps, & à les voir & considerer, veu que le Medecin doit tousiours assister à leur election, preparation & mixtion, & mesmes en prescrire la doze aux medecines selon la maladie, temperament, la partie affectée, aage du malade, &c. afin de ne se point tromper, autrement nulle asseurance. Au second traicté i'enseigne la maniere de faire & preparer les syrops, tant ceux qui se font auec succre, qu'auec miel. Mais vous me direz; Vous auez descrit vn nombre grand de syrops alteratifs, ie vous respondray qu'il est vray. Or i'en ay descrit vn tel nombre pour complaire à ceux qui en sont frians, & de ces iuleps & aposemes: & s'ils desirent encores d'en sçauoir dauantage,

qu'ils lisent les autheurs qui en ont escrit planturcusement.

Certainement ie vous asseure, qu'vne ptisanne bien faicte, ou eau bouillie, auec propres medicamens non degoustans, vne bonne gelée, vn bon consommé, vn bon bouillon alteré auec simples familiers, valent mieux & sont plus naturels que ces syrops, iuleps, apozemes, condits, tablettes, conserues, pouldres dictes cordiales, & autres telles drogueries qui sont vraye inuētion des Arabes, lesquels souuētefois font mal aux malades, & outre les desgoustent grandement. Ie ne puis en verité que ie ne blasme certains Medecins, lesquels estans appellez des malades, à chaque fois qu'ils les visitent employeroient volontiers vne main de papier à ordōner ces beaux remedes, & ne les auront pas vi-

sité trois ou quatre fois, qu'on verra une table chargee de ces marchandises la, (ie vous laisse à penser pourquoy ils font cela,) car demãdez en consciẽce à ces messieurs s'ils vsent de ces remedes en leurs maladies, celles de leurs femmes & enfans? Ie vous puis asseurer qu'ils vous diront ingenuement que fort peu, ou point.

Ie ne dis pas qu'il ne faille quelquesfois ordonner quelque syrop violat, de pauot, de limons, de blanc d'eau, de grenades, ou autre, auec ptisane, eau bouillie, ou decoction propre de simples familiers, ou auec eau distillee au Refrigeratoire, ou au Bain Marie: mais que ce soit auec iugement, & non en faire lictiere, comme l'on dict en commun prouerbe; parce que la preparation des humeurs se doit faire par bon regi-

me de viure, comme dit Galien, ce qu'a faict Hippocrate deuant luy. En ce mesme traicté i'ay descrit aussi la maniere de faire les Conserues. Au troisiesme ie monstre la façon de faire les Electuaires, Tablettes, Trochises, Pilules, Poul-dres dictes Cordiales, & leurs Tablettes. Au quatriesme ie descris la façõ de composer les Huiles, Onguents, Emplastres: & apres ie mõstre la maniere de distiller les eaux: faire eaux equiualãtes à l'eau theriacale & canelle. Sçachez que i'ay faict toutes ces compositions de mes mains, ne me fiant pas en chose de si grande importance à mon seruiteur, & les ay experimentees auec bon succez, comme aussi plusieurs de mes collegues. I'ay retranché beaucoup de choses non necessaires, ains inutiles ausdites compositiõs, à la mode des Grecs qui ont tous es-

rit que les remedes les plus simples & les moins diuersifiez sont les meilleurs. De sorte que maintenant vous auez vne petite Apoticairie que chacun peu dresser chez soy facilement, à peu de frais, & en moins de huict ou dix iours sçaurez faire toutes lesdites compositions. Car sçachant preparer deux ou trois Syrops, vn ou deux Electuaires, &c. vous sçaurez preparer tous les autres. Receuez donc, (Amy Lecteur) ce mien labeur qui me couste prou de peine, d'estude, & d'argent, lequel gratuitement ie vous donne, vous priant d'en assister charitablement les pauures. A Dieu.

La doze des compositions que l'on ordonnera, est semblable à celle des semblables compositions descrites par les Autheurs.

Notez aussy qu'en tout ce liure

quand ie parle de la liure, i'entens la liure de seize onces, l'once de huict dragmes ou huict gros, la dragme ou gros de 72 grains, ou trois scrupules, la demie dragme de trente six grains, le scrupule de vingt-quatre grains, le demy scrupule de douze grains.

Les racines, herbes, fleurs, fruicts, &c. se trouuent chez les herboristes des halles, & autres lieux de cete Ville à fort bon marché, & les autres medicamens chez les Espissiers.

Aux autres villes de ce Royaume & ailleurs, les Medecins des lieux pour le bien public, doiuent procurer enuers les Gouuerneurs qu'ils ayent vn ou plusieurs herboristes pour en fournir les villes, & ne s'en trouuant point, lesdits Medecins prendront la peine d'instruire vn ou plusieurs en la

cognoissance des simples necessaires, ce qui redondera au grand profit des habitans, & à leur grand honneur.

TABLE DES TRAITTEZ ET Chapitres contenus en cet œuure.

TRAICTE' I.

TRAICTE' SECOND des Syrops.

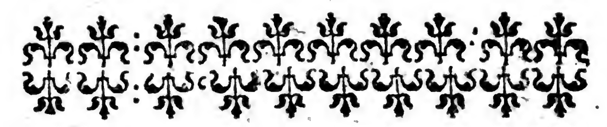
DES SYROPS miellez.

DES CONSERVES.

IV. TRAICTÉ.

DES ONGVENS.

DES EMPLASTRES.



PREMIER TRAICTE' DE L'APOTICAIRIE DV MEDECIN CHARITABLE.

Estat des vstensilles necessaires pour dresser ladite Apoticairie.

CHAPITRE I.



REMIEREMENT vn mortier de fer ou de bronze pesant 50 ou 60 liures ou dauantage, auec son pilon de fer.

Vn petit mortier pesant 4 ou 5 liu. auec son pilon de mesme matiere.

Vn moyen mortier de marbre auec son pilon de bois, & vn mortier de pierre auec mesme pilon.

Vn gros bistortier & vn moyen.

Vn rouloir pour aplatir les tablettes.

Deux grandes eſpatules de fer, deux moyennes & deux petites pour monder la caſſe & pour autres choſes.

Deux eſpatules de bois.

Vn quarré de bois auec vn clou à chaque coin pour tenir les eſtamines ou blanchets que l'on met deſſus pour paſſer les decoctions, &c.

Vn fourneau de fer.

Deux grandes baſſines de cuiure rouge, l'vne pour cuire les decoctions, ſyrops, &c. l'autre pour les vnguents, emplaſtres.

Deux poëſlons de cuiure rouge à longue queuë.

Vne grãde raſpe de fer blanc pour raſper les coins & les pommes, &c.

Deux cuilliers percees, l'vne grande & l'autre petite.

Deux preſſes ferrées auec leurs cheuilles de fer.

Vn refrigeratoire de cuiure rouge pour diſtiller les eauës.

Deux ou trois plats de fer blanc.

Vne grande balance auec ſes pois de plomb.

De petites balances auec le poix de marc.

Trois ou quatre estamines d'vn quartier ou dauantage de large esfilées.

Deux ou trois blanchets d'vn quartier & demy de large esfilez.

Vne ou deux chausses d'hypocras.

Demy douzaine de toiles fortes d'vne bonne demie aulne & plus de large, ourelées à l'entour, pour passer les sucs, decoctions, &c.

Vn tamis de crin couuert.

Deux autres tamis communs pour passer les poulpes de casse, tamarinds, prunes, &c.

Deux autres pour passer les medicamens amers & autres.

Vn sycotrinoy.

Des cruches & pots de grets ou de fayance, ou de terre vernissee pour garder les syrops, electuaires, conserues, huiles, onguens, &c.

Deux grandes tertines de terre vernissee, & deux de grets.

Trois coquemars de terre vernissee, sçauoir est vn grand, vn

moyen, & vn petit.

Des vaisseaux d'estain, de terre vernissee, ou de grets pour faire les infusions.

Vn porphire ou vne escaille de mer auec sa petite meule.

Suffisante quantité de boëstes pour mettre les medicamens. On en pourra mettre plusieurs dans vne boëste selon que le medecin ordonnera.

Vn cousteau de cordonnier.

Vn tailloir de bois d'espaisseur d'vn pouce, & large d'vn pied en quarré.

Quatre vaisseaux de verre pour mettre & serrer ces poudres dictes cordiales.

Vne bien grande cuillier de fer pour preparer le plomb & autres medicamens.

Le lieu où sera l'Apotiquairie soit temperé. Du reste qui sera necessaire, le Medecin ordinaire en donnera aduis.

DE LA
CLARIFICATION.

Maniere de clarifier le succre & miel.

CHAPITRE I.

LE bon succre qui est blãc, ou solide, clair, reluisãt, de saueur bien douce, ne doit estre clarifié ; car il rend peu ou point d'escume. Le succre & cassons qui ne sont beaux seront clarifiez de telle façon.

Prenez par exemple deux liures de succre ou de cassons, que romprez & découperez en petits morceaux, & mettrez dans vne bassine ou terrine, versant dessus vne liure d'eau, de decoction ou d'infusion pour les faire fondre ; & en attendant qu'ils fondront prenez deux blancs d'œufs auec leurs coquilles que vous escraserez auec les mains,

& mettrez dans vne autre bassine ou terrine, les battrez auec des petites verges de boulleau liées ensemble, ou vne petite poignée de ionc lié en forme d'vn petit balet, puis y versez dessus peu à peu vne autre liure desdites liqueurs froide ou tiede, & les battez & desmenez bié ensemble auec ledit balet à mesure qu'on la versera, meslant apres le tout auec ledit succre fondu.

Cela fait on mettra la bassine où est le tout sur le fourneau, & fera-t'ō chauffer auec feu mediocre, le remuāt quelquesfois auec ledit balet ou espatule: & quād vo⁹ verrez l'escume sale surnager & s'esleuer à bouillons, faudra tirer ladite bassine de dessus le fourneau, & estant vn peu refroidi le passer par la chausse, ou blanchet attaché aux quatre cloux du quarré de bois, mis & posé sur vne autre bassine ou autre vaisseau, qui receura la couleure.

Que si ledit succre estant passé semble n'estre assez clarifié, le faudra aussi-tost repasser dans ladite

chausse ou blanchet, & ce encores vne ou deux fois, pourueu qu'il soit chaud.

Quãd ledit succre ou cassons sont assez beaux, on ne prẽd la peine de les clarifier pour faire les syrops, &c. ains seulement à la fin de leur cuitte, & hors du feu on oste l'escume auec vne cuillier d'argent, ou cuillier percée. Notez.

Notez que pour clarifier le sucre ou cassons, il faut mettre pour chaque liure de succre vne liure d'eau, ou decoction, ou infusion, & vn blanc d'œuf auec sa coquille escrasée, & s'il est bien sordide & auec ordure, il faudra mettre dauantage desdites liqueurs & de blancs d'œufs, selon l'immondicité. Notez.

Notez que les syrops lesquels se font auec les sucs clarifiez, comme celuy de rhibes, de coins, de pommes, de meures, de cerises, & semblables, se font auec le bon succre ou bons cassons; car si on les clarifioit de rechef auec le succre, ils perdroient vne partie de leur force & vertu. Notez.

Notez. Notez aussi que pour faire les syrops de limons, de grenades, & autres qui se font auec le sucre cuit en consistance approchante pour faire tablettes de sucre rosat, il faut auoir du meilleur sucre: que si on n'ẽ peut recouurer, il faudra clarifier celuy qu'on aura auec de l'eau & blanc d'œuf, & le cuire en ladite consistãce, & à la fin de sa cuissõ & hors du feu on ostera l'escume ainsi cõme dit est

Notez. Notez en fin quand ledit succre sera coulé, il ne faut exprimer la chausse ou blanchet, ains seulement laisser couler petit à petit ce qui sera imbibé en iceux.

Pour clarifier le miel prenez vne liure ou deux, ou la quãtité que vo⁹ voudrez de bon miel, que mettrez dans vne bassine auec autant de bone eau ou autre liqueur sur le fourneau, leur faisant prendre vn boüillon ou deux afin qu'ils se deslayent ensemble, puis aussi tost les passerez par vne estamine ou gros linge net. De la couleure pour chaque deux liures on mettra vn blanc

d'œuf auec sa coquille escrasee (cõme a esté dict cy dessus du succre) pour la clarifier, & ayant pris vn ou deux boüillons sur le fourneau, sera passee tout incontinent par ladite estamine ou gros linge sans exprimer. Cete seconde colature sera cuitte à telle consistance que le Medecin verra bon estre.

Si le miel est fort sordide, on y mettra plus de liqueur & blancs d'œufs auec leurs coquilles pour le clarifier ainsi qu'il a esté dit du succre.

Notez, quand on passe le miel ainsi meslé auec les liqueurs, il doit estre passé tout chaud, mais le sucre doit estre vn peu refroidy. Notez.

La despumation & escumement estant vne espece de clarification: Ie diray qu'aucuns escumẽt les sucres, syrops, & miels alors qu'ils cuisent, mais quant à moy ie suis d'auis qu'on ne les escume que sur la fin de leur cuisson, ou apres qu'ils sont tirez de dessus le feu. Notez.

Maniere de clarifier les decoctions & infusions à part, sans le succre.

CHAPITRE II.

Notez. LES decoctions & infusions ne doiuent estre passees bouillantes par l'estamine, ou chausse, ou blanchet, ains doiuent estre demy refroidies auant les passer; comme par exemple on mettra vn blanc d'œuf & sa coquille sur deux liures de decoction ou infusion, faisant ainsi:

On prend vn blanc d'œuf auec sa coquille escrasee que l'on iettera dans la bassine, que l'on battra & meslera du petit balet auec demie liure de decoction ou infusion, les mettant en escume, comme a estè enseigné au chapitre precedent. En apres on y versera auec petit à petit le reste desdites decoction ou infusion que l'on demene à mesure qu'on l'a verse, le tout bien meslé est mis sur le fourneau bouillir vn bouillon ou deux, & lors qu'on verra l'escume sale s'esleuer & surnager à bouillons comme dict est,

l faudra l'oster de dessus le fourneau, & le laisser à demy refroidir, puis le passerez par le blanchet.

Notez qu'ordinairement on ne passe qu'vne fois par le blanchet les decoctions & infusions que l'on clarifie, parce que les passant dauantage, ils perdent vne partie de leur vertu. Notez.

Maniere de clarifier apozemes auec syrops, & aussi le laict clair.

CHAP. III.

CEVX qui seront frians d'apozemes les clarifieront ainsi: Prenez vne liure & demie de decoction de simples coulee, que l'on clarifie auec vn blanc d'œuf & sa coquille; puis la met on dãs la bassine sur le fourneau, & quand elle commence à bouillir on y verse & mesle le syrop, & l'escume estant leuée on la tire hors du feu, la laissant refroidir à demy, puis on la passe par le blanchet deux, trois, ou quatre fois, iusques à ce que ledit aposeme soit clair. Si on veut l'aromatiser de quelqu'vne de ces poudres

dictes cordiales, faudra faire ainsi. Deuant que le verser sur ledit blanchet, faut mettre la quantité de ladite poudre sur ledit blanchet, & puis le verser & reuerser trois ou quatre fois consecutiuement sur icelle poudre, & sera ledit aposeme clarifié & aromatizé.

Notez. Faut sçauoir que sur quatre onces de decoction que l'ō veut clarifier, il faut mettre vne once de syrop, & le tout estant passé & repassé par ledit blanchet, il se trouue dechet du quart & plus.

Prenez lait clair doux 2 pintes, ou 4 liures 6 onces de bon succre ou bons cassons, mettez les ensemble dās la bassine ou autre vaisseau propre, le sucre y estāt dissoult le ferez bouillir vn bouillon ou deux, y adioustant 6 onces de suc de limōs ou citrons, & luy faisant prendre encore vn bouillon ou deux. Tirez le hors du feu, & estāt vn peu refroidy le passerez 2 ou 3 fois par vne estamine blanche & nette, & vous aurez vn laict clair, beau, & agreable.

Si vous n'auez du laict clair en main, vous en ferez auec de la pressure en telle façon.

Prenez 3 pintes ou 6 liu. de bon laict que mettrez dans vn coquemart de terre vernissé ou de grets, ou dans vn vaisseau d'estain.

Cela fait vous prendrez le gros d'vne grosse febue de pressure, laquelle dissoudrez dans vne escuelle auec trois ou quatre cuillerees dudit laict, puis meslerez le tout auec le laict du coquemart, lequel coquemart bien couuert sera mis sur les cendres chaudes l'espace de 2. 3. ou 4 heures, & ledit lait se tournera en lait clair, lequel vous passerez par 2 ou 3 linges blancs & nets, afin de separer vne partie du formage & cresme qui y est encores entremeslé, puis le preparerez cõme dit est.

Maniere de tirer les sucs.
CHAP. IV.

LES sucs des racines d'Eringiũ, des herbes de plãtain, ruë, porrée, laictuë, betoine, ache, armoise,

mercuriale, & autres recétes & fraiches se tirẽt en la façon suiuante.

On emplit le mortier de bronze ou de fer de la racine, ou de l'herbe bien nettoyée & lauée s'il en est de besoin, & on la pile fort auec le pilon de fer: estant bien pilée sera mise dans la toile forte liée par le haut auec vne ficelle dans la presse dont on en exprimera le suc, lequel sera receu dans vn vaisseau de terre ou d'estain mis au dessous.

Notez, Notez quand par apres vous pilerez d'autre herbe, racine, ou fruict pour en tirer le suc comme dit est, il faudra auparauant lauer le mortier & la presse auec eau chaude ou froide, selon le simple exprimé, de peur que le suc que tirerez de l'autre, (differẽt peut-estre en qualitez & vertus du precedent) ne les retienne, & faut tousiours tascher, tãt que faire se pourra, d'auoir les sucs des simples en leur naturel.

Notez qu'il y a des simples qui se doiuent piler dans les mortiers de marbre ou de pierre, comme nous dirons.

Maniere de tirer le ſuc des coins.

CHAPITRE V.

FAut raſper ſur la raſpe de fer les pommes de coins l'vne apres l'autre, par ce moyen on en tirera dauãtage de ſuc, que ſi on les piloit entieres ou en quartiers dãs le mortier de marbre ou de pierre, puis on mettra ce qui ſera raſpé dans la toile forte, & on en tirera le ſuc par la preſſe comme a eſté enſeigné.

Maniere de tirer les ſucs de roſes rouges & pasles.

CHAPITRE VI.

ON prend ſeulement les fleurs deſdites roſes que l'õ pile tresbiẽ dans le mortier de marbre, iuſques à ce qu'elles ſoyent preſque en paſte, puis on les met dans la toile forte pour en tirer le ſuc.

Maniere de tirer le ſuc de grozeilles rouges.

CHAPITRE VII.

LES grozeilles rouges miſes dans le mortier de marbre ſe-

font pilées & broyées, puis dans la toile forte pour en tirer le suc par la presse.

Maniere de tirer le suc d'espine de vinette ou berberis. CHAP. VIII.

IL se tire de la mesme façon que celuy de grozeilles rouges.

Maniere de tirer le suc de meures. CHAP. IX.

ON prend vne quantité de meures non meures, que mettrez dans ladite toile forte à la presse, & en tirerez le suc.

Maniere de tirer le suc de cerises. CHAP. X.

ON prẽd quãtité de cerises, desquelles ayãt osté le noyau, on met dans ladite toile à la presse.

Maniere de tirer le suc de grenades. CHAPITRE XI.

ON oste l'escorce des grenades que l'on serre, & qu'on appelle Malicorium. Et tout le dedans,

ſçauoir eſt les grains, & les petites pellicules qui les enuironnent ſont mis dans ladite toile à la preſſe.

Maniere de tirer les ſucs des citrons & des limons. CHAP. XII.

ON coupe les citrons & limons par le milieu, puis on les cerne auec vn couſteau. Ce qui eſt cerné (eſt toute la poulpe) qui eſt miſe dans ladite toile à la preſſe.

Autrement on coupe les citrons ou limons en 4 quartiers, & on ſepare la peau d'auec la poulpe que l'on met à la preſſe cõme dit eſt. Or parce que ladite poulpe ne ſ'exprime ſi biẽ qu'il n'y en demeure touſiours du ſuc auec, il ne ſera pas mal à propos de l'humecter auec vn petit d'eau fraiſche, puis la remettre à la preſſe dans ladite toile, & ce qu'õ en tirera ſera pour mettre dans des boüillons, ou pour faire ce que l'on voudra.

A la ruë de la Coçonnerie prés des Halles on trouue de bon ſuc de limons exprimé à aſſez bon

compte, duquel on fait les syrops.

Maniere de clarifier les susdits sucs.

CHAP. XIII.

QVand on aura tiré les susdits sucs ainsi que dict est, on les mettra chacun en sa bouteille de verre double au soleil ou autre lieu reposer & rasseoir l'espace de 2 ou 3 ou plusieurs iours, s'il en est de besoin, afin que les feces descendent au fond, puis les passerez chacun à part par le blanchet, doucement, de peur que lesdites feces qui sons au fond ne se meslent, & troublent le clair qui doit passer seulement.

Or si incontinent vous les voulez mettre en besongne, le pouuez faire comme à faire syrops & autres compositions. Mais si vous les voulez garder il faut les mettre dãs vne bouteille de verre double, & qu'elle en soit pleine à deux doigts prés du bord, pour y verser dessus l'espaisseur d'vn doigt d'huile d'oliues, puis l'estouperez & serrerez en lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vſer par apres, il faudra auec vne eſtoupe ou cotton en tirer l'huile, laquelle ſ'y attachera, & aurez leſdits ſucs nets & clairs, que paſſerez de rechef par ledit blanchet pour eſtre plus clarifiez.

Le ſuc de meures ſe clarifie ainſi. Eſtant extrait eſt bouilly vn bouillon dans vn poëſlon de cuiure rouge ou baſſine, puis tout chaud eſt paſsé vne fois ſeulement petit à petit par le blanchet, & de ce qui eſt paſsé auſſi toſt on en faict le ſyrop auec ſuccre.

Le ſuc de ceriſes eſt clarifié au ſoleil, puis coulé par le blanchet, & de ce qui eſt coulé eſt faict le ſyrop auec ſuccre, comme il ſera dict au traicté des ſyrops.

Maniere de tirer le ſuc des pommes, & le clarifier.

CHAP. XIV.

FAVT raſper les pommes l'vne apres l'autre, comme les pommes de coings cy deſſus, & en tirerez le ſuc de la meſme façon, lequel

tiré en quantité faudra faire boüillir vn boüillon ou deux, & le passer vne ou deux fois par le blanchet, & ce qui sera coulé mettre dans vne bouteille au soleil, ou autre lieu rasseoir quelques iours, afin que les fondrilles s'abbaissent doucement au fond, puis sera de rechef passé par ledit blanchet bien net, & en ferez syrop, ou ce que vous voudrez. Et si vous le voulez garder le mettrez dans vne bouteille de verre double, & de l'huile dessus, cõme a esté enseigné au chapitre precedét.

Notez qu'en hyuer lesdits sucs doiuent estre gardez à la caue.

Maniere de cuire le succre en consistence pour faire tablettes de succre rosat.

CHAP. XV.

VOVS cuirez vne liure de sucre ou bons cassons, ou la quantité que voudrez, sçauoir vne liure auec demie liure d'eau en telle consistence. Ce que cognoistrez par les signes suyuans.

Premierement la fumée qui s'es-

leue dudit ſuccre dans la baſſine ou poëſlon eſt fort petite quand il eſt cuit comme il faut.

Secondement en prenant vn peu dudit ſuccre auec l'eſpatule, & le jettant auſſi toſt par terre, en le jettant il ſe fait comme vn floc de laine en l'air, & auſſi ce qui eſt tombé à terre ſ'enleue auec les doigs ſans y adherer, comme auſſi quand on en met vn peu ſur vne aſſiete, & eſtant refroidy.

Auſſi on prendra vn peu dudict ſuccre auec l'eſpatule ou cuillier d'argent, & l'y ayant vn peu tenu le verſant d'enhaut il ſe fait vn long filet & ſubtil, duquel la moitié eſtãt tombée, l'autre moitié ſe retire vers l'eſpatule ou cuillier, faiſant au bas quelquesfois vne petite bouteille, ou le petit filet ſe contourne en hault. Cela eſtant, c'eſt ſigne qu'il eſt cuit en conſiſtance deuë, & partant le faut tirer du feu.

Vous cognoiſtrez auſſi ladite cuiſſon parfaicte par la conſiſtance eſpaiſſe du ſuccre tiré hors du feu, & vn peu refroidy.

Maniere de cuire le succre ou cassons pour faire tablettes auec poudre.

CHAP. XVI.

POVR faire lesdites tablettes, si vous n'auez du meilleur succre, on prendra du mediocre ou bons cassons, & quand il sera presque cuit on ostera l'escume. Il ne faut cuire ledit sucre en consistance cõme pour faire succre rosat, mais en approchant: Ce que cognoistrez en prenant vn peu auec l'espatule, & le iettant par terre, ou en mettant vn peu sur vne assiete, il s'espaissira & ne coulera point, mais il y adherera, & aussi qu'en prenant vne portion auec l'espatule, estant peu refroidie la versant d'enhaut, ledit filet n'est si long que celuy du succre rosat cuit, cõme a esté enseigné, ains seulement est long de la moictié d'iceluy, & quand vne partie dudit filet est tombée, l'autre se retire vers l'espatule, & au bout d'iceluy se faict quelquesfois vne petite bouteille.

Et pour vous dire en vn mot, il

faut auoir le iugement, car aux tablettes ausquelles il entre 2 dragmes de poudre pour 2 onces de sucre, faut que ledit sucre ne soit si cuit comme si c'estoit pour faire les tablettes de Triasantali & autres, ou pour deux onces de sucre il n'y entre qu'vne dragme de poudre.

Maniere de cuire le succre & miel en consistance pour faire & lier les electuaires mols.

CHAP. XVII.

PRenez le sucre & decoction ou infusion, les faisant cuire ensemble dans la bassine, sur le feu de charbon allumé, en consistáce deuë sans l'escumer durant ny apres. Ce que cognoistrez en prenant vn peu auec la cuillier d'argent ou espatule, & l'ayant mis sur vne assiette estant refroidy, si on panche l'assiette il ne coule sinon qu'à grand peine, & estant manié auec les doigs est fort gluant. Aussi ce qui est adherant à l'espatule ou cuillier ne coule qu'à grand peine. Aussi ce qui est refroidy sur l'assiete estant

recueilly & verſé d'enhaut tombe en morceaux eſpais.

Le miel ſera cuit auſſi de meſme conſiſtence, faiſant & le preparant ainſi.

Le miel eſtant clarifié comme a eſté dit au premier chap. de ce traicté, & remis dans la baſſine eſt cuit en conſiſtance deuë, laquelle ſe cognoiſt prenant vn peu dudit miel auec l'eſpatule ou cuillier d'argent, & le mettant ſur vne aſſiete refroidir, & ſi eſtant refroidy inclinant l'aſſiete, il ne coule qu'à peine, alors il le faut tirer du feu, & le mettre en beſongne: ou ſi vous le voulez garder, il faut (eſtant vn peu refroidy) le verſer dans vn pot propre, comme de grets ou de fayance, le couurant d'vn papier que pertuiſerez en pluſieurs lieux auec vn ferret d'eſguillette ou poinçon de peur qu'il ne tombe quelque ordure dedans, ou que les mouches n'y entrent, puis eſtant bien refroidy le couurirez d'vn papier double, & le poſerez en vn lieu temperé.

Et

Et quand vous en voudrez vſer, il ne faut que peſer la quantité que deſirerez, & la faire chauffer en la baſſine ou poëſlon.

Des infuſions pour faire les ſyrops.

Chap. XVIII.

POVR faire les infuſions des ſyrops qui ſe font auec fleurs, faut mettre quatre onces d'icelles pour chaque liure d'eau biẽ chaude, cõme vous verrez cy apres quãd nous les deſcrirons. Les infuſions ſe doiuent faire dãs des pots de grets, ou de terre verniſſée, ou d'eſtain, ou d'argent, ayant la bouche eſtroite, comme dans des cruches, coquemars, & non dans des vaiſſeaux de cuiure ou d'airain.

Notez que le vaiſſeau dans lequel ſe fait l'infuſion doit eſtre bouché, afin que la vertu du medicament ne s'exhale.

Notez auſſi que faiſant pluſieurs infuſions l'vne apres l'autre, comme

és ſyrops, il eſt neceſſaire que la premiere infuſion ſoit faicte auec eau boüillante verſée deſſus, & les autres d'apres icelle ſeulement rechauffées.

Marque de la cuiſſon des Syrops.

CHAPITRE XIX.

NOtez que pour faire les ſyrops auec infuſions ou decoctions, on met quelquesfois trois parts de ſuccre ou bons caſſons ſur la quantité de decoction ou infuſiõ. C'eſt par exemple trois quarterons de ſuccre ſur la liure, ſi ce n'eſt aux ſyrops faicts d'infuſions ou decoctiõs ou ſucs amers, auſquels on met autant de ſuccre que d'infuſiõ, ou decoction, ou ſuc; toutesfois il y a des ſyrops auſquels on ne met pas tant de ſuccre, aux autres dauantage, partant la reigle n'eſt pas generale, comme vous verrez en la deſcription d'iceux en leur lieu.

Les ſyrops doiuẽt eſtre cuits doucemẽt ſur le fourneau à feu clair de charbon allumé, oſtãt ſur la fin, &

hors du feu l'escume auec l'espatule
cuillier percée, ou cuillier d'argent.
Or quand le syrop se commence à
cuire, la fumée qui en sort est gran-
de, mais quand il est cuit, ou ap-
proche d'estre cuit, on voit ladite
fumée bien diminué.

Et partant pour le cognoistre
mieux, prenez vn peu d'iceluy auec
l'espatule ou cuillier, & l'ayant vn
peu tenu hors du feu pour le re-
froidir, le verserez d'en hault: s'il
commence à faire filet, il est cuit.

Aussi en prenant vn peu entre le
poulce & le doigt index ou du mi-
lieu, s'il fait vn filet il est cuit, aussi
en versant vn peu sur vne assiete
auec l'espatule ou cuillier, il ne s'es-
pand point & ne coule, mais de-
meure assemblé: & estant refroi-
dy penchant l'assiette, il coule peu
à peu, & le recueillant auec ladite
cuillier ou espatule, & le versant
d'en-haut il fait vn filet.

Pareillement aussi en ayant pris
dans la cuillier, & laissé refroidir,
il se fait par dessus comme vne pe-

tite creſme, laquelle tournée dans la cuillier d'vn coſté & d'autre ne s'eſparpille ny ne ſe rompt, il eſt cuit, alors faut l'oſter de deſſus le feu, & le laiſſer refroidir vn peu dans ladite baſſine, puis verſer dans vn pot ou cruche propre, comme de grez, ou de terre verniſſé, ou de fayance bien lauée & ſeichée, la couurant d'vn papier percé auec vn poinçon, ou ferret d'eſguillette, afin qu'il ne tombe rien dedans, le laiſſant refroidir, & quand il le ſera, on le couurira d'vn papier double & parchemin moüillé, & on le ſerrera nõ en lieu trop humide, car il ſe chanſiroit; ny trop ſec, car il ſe candiroit: mais en vn lieu temperé.

Pour remedier aux ſyrops trop cuits ou trop peu, & candits.

CHAPITRE XX.

SI les ſyrops ſont trop cuits par inaduertance, il ne faut qu'adiouſter ce qu'il faudra de la meſme decoction, infuſion, ou ſuc deſquels ils ſont faicts, pour les deſ-

cuire, leur faisant prẽdre vn boüillon ou deux pour les rendre en cõsistance conuenable.

S'ils sont trop descuits, ou ne sont assez cuits, les faut recuire sur le feu les reduisant en leur consistance.

Pour descandir les syrops, faut faire tomber ce que l'on pourra de cãlit dans la bassine ou poësson, & faire chauffer suffisante quantité de semblable infusion, decoction, ou suc dont est fait le syrop, & le ietter dans ledit pot pour descandir le reste, le remuant auec l'espatule, mesme mettre ledit pot dans de l'eau chaude, afin que tant par la liqueur qui est dedans, que par la chaleur de l'eau qui est à l'entour il se descandisse. Estant descandy faut verser le tout dans ladite bassine ou poësson, le faisant cuire doucement en consistance deuë.

Maniere de tirer la poulpe de dattes pour l'electuaire diaphœnicum.

CHAPITRE XXI.

PRenez dix onces de bõnes dattes nouuelles nettoyées de leur

foüilleure exterieure, (s'il y en a) desquelles vous osterez auec vn cousteau la peau de dessus, & l'interterieure qui est blanche, cõme aussi ietterez le noyau, puis les descouperez en petits morceaux, les mettant dans vne escuelle d'estain ou de terre vernissee, versant par dessus cinq onces ou dauantage de bõ vin blanc bien subtil, pour les faire infuser ou tremper l'espace de trois iours, couurant ladite escuelle ou plat d'vne assiette, & la mettant en quelque lieu hors du feu en esté, & au coin de la cheminée en hyuer. Les trois iours passez vous les ferez chauffer ou boüillir vn boüillon sur le rechault, puis verserez le tout dans le mortier de marbre, les pilant auec pilon de bois, en les reduisant comme en boüillie ou paste biẽ molle que passerez par le tamis commun comme on fait la casse, ayant mis au prealable vn plat au dessous dudit tamis, tant pour y receuoir la poulpe qui y pourroit tõber en passant, que

ɔury mettre cellelà que l'ō passera

'aniere de tirer les poulpes de casse, prunes, tamarinds, & les preparer pour les electuaires mols.

CHAP. XXI.

CHacun sçait comment il faut monder & passer le casse par tamis commun.

Pour tirer les poulpes de prunes ı temps & saison, vous prendrez es prunes de damas meures dou- :s recentes, ou en autre saison de o:s pruneaux la quātité que vous oudrez; les faisant boüillir auec e l'eau iusques à ce qu'ils soyent uits: cela faict faut les verser sur :dit tamis, & laisser escouler quād : quand la liqueur qui sera receue ās vn plat, puis en tirerez la poul- e comme celle de la casse, ayant ıis au prealable vn autre plat au essouz, comme a esté dict des dat- :s. Or en passant ladicte poulpe, ɔuuent elle ne peut passer à cause u'elle se seiche, alors il faudra humecter auec leur dicte decoctiō ue vous aurez serrée à part, ou si

n'y en a pas assez, auec de l'eau tiede, Pour tirer la poulpe des tamarinds parce qu'ils sõt fort gluãs & espais, les faut ramollir, ce qu'õ fera ainsi.

Prenez la quantité de tamarinds que vous voudrez, que mettrez dãs le mortier de marbre, y versant par dessus quantité suffisante d'eau tiede ou decoction, puis les pilerez & broyerez, & molifierez doucement auec le pilon de bois ou bistortier, les rendãt en forme molle comme de la casse, les passant par ledit tamis, comme a esté dict des prunes.

Notez, parce qu'auec les poulpes de prunes & tamarinds, il y demeure de l'humidité qui a seruy à les cuire & mollifier; c'est pourquoy lesdites poulpes estant tirées chacune à part, les faudra mettre chacune dans vn plat de fer blanc ou d'estain, sur vn rechaut, auec vn petit de feu de charbõ sans fumée, & auec l'espatule les remuer çà & là, afin que partie de cete humidité excrementeuse qui seroit cause de faire aigrir, moësir, & gaster les ele-

ſtuaires dãs leſquels elles entrent) ſoit diſſippée, & ladite poulpe reduite en bonne conſiſtance. On fera de meſme de la poulpe de caſſe, ſi on a mis quelque liqueur pour la paſſer.

Cela fait on peſera la doze ou quantité qui doit entrer dans l'electuaire qu'on doit prendre,& le reſte ſera gardé, ou mis en quelque vſage, ſelon l'aduis du medecin.

Des medicamens que l'on met en poudre, & premierement du ſené.

Chapitre XXIII.

PRenez demie liure de bon ſené de leuant que nettoyerez des baſtons & feuilles gaſtées s'il y en a,& pour chaque once dudit ſené mondé vous mettrez vne dragme de graine de fenouil, ou d'anis vert, qui ſont les correctifs dudit ſené, & pour les mettre en poudre ferez ainſi.

Premierement mettez la graine d'anis ou de fenoüil dans le mortier de bronze ou de fer, que concaſſerez auec le pilon, apres y met-

trez le ſené que pilerez fort en broyant: quand vous verrez que le tout eſt bien pilé, vous les paſſerez par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu paſſer le remettrez audit mortier, le repilant comme dit eſt, puis le paſſerez par ledit tamis, & ferez ainſi iuſques à ce que le tout ſoit preſque pilé & paſſé; car quand il demeurera de reſte quelque demie once à piler & paſſer, il ne ſ'en faut ſoucier, parce qu'elle ſeruira à faire quelque medecine, ou quelque clyſtere.

Ie vous conſeille d'en auoir touſiours quatre ou cinq onces en poudre ou dauantage que garderez dans vne boëſte pour l'auoir preſt quād vous voudrez faire quelques electuaires, pilules, ou autre choſe: ainſi ledit ſené mis en poudre, ſe garde vn demy an.

Notez quand aux electuaires, pilules, &c. ie deſcriray cy apres la quātité du ſené, il faut entendre ledit ſené preparé auec ſon correctif.

Maniere de seicher quelques medicamens pour mettre puis apres en poudre.

CHAPITRE XXIV.

LES roses, violettes, safran, s'ils sont humides & non assez secs, seront exposez au soleil, ou deuant le feu, enclos dãs le papier, le tournant & virant d'vn costé & d'autre, afin qu'ils se seichẽt de tous costez, & de peur qu'ils ne se bruslent, apres les mettrez facilemẽt en poudre dans le mortier.

Les racines qui ne sont assez seiches, seront enueloppées dans vn papier, & mises au four lors que le pain aura esté tiré, gardant bien qu'elles ne se bruslent.

Autrement quelque temps auant qu'on voudra s'en seruir, les faudra lier en petites poignées auec ficelle, & les pendre en l'air à l'ombre pour les faire seicher.

Comme il faut mettre en poudre l'aloé, la myrrhe, la rheubarbe, le safran, & assa fœtida. CH. XXV.

LEsdits medicamens se pulueriseront chacun à part. faut dõc-

ques deuant que les mettre dans le mortier, ietter quelques gouttes d'huile d'olif au fond du mortier proportionnées à la quãtité du medicament que l'on voudra pulueriser, & auec le bout du pilõ en gresser doucemẽt le fond: cela fait vous y mettrez le medicament lequel sera mis en poudre fort facilement, & n'adherera ny au pilon, ny au mortier.

Pour la rheubarbe, deuant que la mettre en poudre, il ne sera hors de propos de la coupper en petits morceaux, par ce moyen elle en sera plustost & plus facilement puluerisee, estant puluerisée on s'en sert, & on ne la passe point par le tamis.

L'Assa fœtida si elle est seiche elle sera mise en poudre en la mesme maniere.

Si l'aloe est ord & sale, apres auoir esté mis en poudre sera passé par le tamis des drogues ameres, ainsi sera fait des autres medicamens, s'il y a des ordures meslées parmi, qui se-

ont paſſées par des tamis propres.

Maniere de pulueriſer la ſcammonée.

Chap. XXVI.

ELLE ſe met en poudre ſubtile fort facilemét, comme les ſuſ-its medicamens, le fond du mor-er & bout du pilon oings auec uelques gouttes d'huille ; mais ;achez qu'on ne la paſſe point par : tamis, non plus que la rheubar-e, comme i'ay dit cy deſſus.

Maniere de mettre en poudre le maſtic.

Chapitre XXVII.

DEuant que mettre le maſtic dãs le mortier, il faut le trayer remierement, puis faut moüiller : fond dudit mortier & pilõ d'vn eu d'eau roſe, ou eau commune, & ſtant mis en poudre, on le peut (s'il ſt beſoin,) le paſſer par le tamis de rin couuert.

Maniere de mettre en poudre les trochiſques d'agaric.

Chap. XXVIII.

IL les faut mettre en poudre de la meſme façon que le maſtic, yant moüillé le fond dudit mor-

tier & bout dudit pilō de quelque goutte d'eau rose ou commune ; mais on ne les tamise par apres, ains on s'en sert ainsi.

Notez que l'on oint & moüille le fond du mortier & bout du pilon d'eau roseou cōmune, ou d'huile, auant que mettre les medicamens, afin qu'en les puluerisant ils n'adherēt au mortier, & aussi pour empescher leur exhalation.

Maniere de mettre le camphre en poudre.

CHAP. XXIX.

PRenez vn scrupule d'amidon que mettrez doucement en poudre dans le mortier, puis y adiousterez vne dragme de bon camphre le broyant auec doucement, & il se mettra facilemēt en poudre.

Ou prendrez vne ou deux amandes douces pelées auec le cousteau que pilerez dans le mortier, y adioustant la dragme de camphre, lequel en broyant mettrez facilemēt en poudre.

Maniere de mettre en poudre la canelle.

CHAPITRE XXX.

A canelle se met en poudre dãs le mortier auec quelques amã-
:s douces, afin qu'elle ne perde
n odeur: estãt en poudre est pas-
e par le ramis de crin couuert, cõ-
e a esté dit du Sené au 23. chapit.

De l'infusion des huiles.

CHAPITRE XXXI.

Our chaque liure d'huile communement on met quatre on-
:s de fleurs ou feuilles infuser, cõ-
ie il sera enseigné au traicté des
uiles, horsmis quelques cõposez.

Marque de la cuisson des huiles.

CHAPITRE XXXII.

'Infusion ou infusions des huiles estant faictes, sont mises
oüillir dãs la bassine dediée à cela
ir le fourneau de charbõ allumé.
Or vous cognoistrez que quasi
oute l'humidité des simples des-
uels les huiles tirent leur vertu,
t exhalée, c'est qu'en prenant
uec l'espatule vn peu du fond de
bassine, & le iettant au feu, aussi
st il s'enflamme, faisant bien peu
: bruit, alors vous l'osterez du

feu, & vn peu refroidie sera passée par vne forte toille l'exprimāt mediocrement, & puis mise dans vn pot de grets, ou de fayance, ou de terre vernissée, & couuert d'vn papier percé, & estant du tout refroidie, ledit pot sera couuert d'vn papier double & parchemin moüillé pour s'en seruir au besoin.

De la cuisson des huiles ou bain Marie, ou vaisseau double.

Chap. XXXIII.

ON prend vn chaudron assez capable, au fond duquel on met vne tuille assez large, sur laquelle on met le vaisseau où est l'infusion qu'on lie par en haut, auec petite ficelle aux deux tenons de l'ance du chaudron, afin qu'il ne vacille ny çà, ny là. Il y en a qui mettent de la paille sous ledit pot au lieu de tuille, & tout à l'entour d'iceluy, ce que i'approuue.

Notez que ledit vaisseau doit estre seulement plein de ladite infusion à quatre bons doigts prés du bort, afin que par l'ebulition elle

ne sſaille dehors. Cela fait on verſe de l'eau dãs ledit chaudron à quatre ou cinq doigs prés du bort dudit pot, & la fait on boüillir doucement ſur le fourneau de feu de charbon clair & allumé, iuſques à ce que preſque toute l'humidité ſera exhalée; ce que cognoiſtrez à la marque deſcripte au precedẽt chapitre. Cela eſtant ainſi vous la tirerez hors du feu, & vn peu refroidie la paſſerez & exprimerez mediocrement par ladite toile forte, iettant le marc, puis la ſerrerez comme a eſté enſeigné.

Notez, pendant que l'infuſion boult, ſi vous eſtes contraint remettre d'autre eau dãs ledit chauderõ, (la precedente eſtãt eſboüillie d'vne bonne partie,) il faut la faire chauffer auparauant que de l'y verſer, parce que ſi la mettiez froide le vaiſſeau ſe caſſeroit, & l'infuſion ſe perdroit.

Marque de la cuiſſon des emplaſtres.

CHAPITRE XXXIV.

LA parfaicte cuiſſon des emplaſtres ſe recognoiſt lors qu'ayãt

mis vne portion dudit emplastre refroidir dans de l'eau fraiche, puis maniée entre les doigts, & estéduë sur la paulme de la main, elle n'adhere & s'enleue net, alors faudra la tirer hors du feu, & la laisser refroidir à demy, puis en former magdaleons.

Notez que l'on forme les magdaleons des emplastres auec les mains moüillées d'eau fraische, lors qu'il y entre de l'huile ausdites emplastres, mais quand il n'y en entre point, on forme lesdits magdaleons auec les mains ointes d'huile.

Maniere de lauer la graisse de porc, pour faire l'onguent rosat.

CHAP. XXXV.

PRenez vne ou deux pannes de pourceau fraisches, ostez les membranes qui les entourrent, & les coupez en petits morceaux, que ferez fondre sur le fourneau, auec vn peu d'eau, à feu mediocre dans la bassine, les remuant souuēt auec l'espatule de bois. Estāt fonduë on la coule & exprime par vn linge

blanc & net, la verſant par apres, (eſtãt demie refroidie) dans vn pot de terre verniſſé ou de grets, de telle grandeur & capacité que ladite greſſe ne contienne que la moictié dudit pot, puis la faudra laiſſer refroidir. Eſtãt refroidie faudra verſer de l'eau chaude, c'eſt à dire plus que tiede ſur icelle, de ſorte que le pot n'ẽ ſoit du tout plein, puis auec ladite eſpatule de bois les bien remuer enſemble au ſoleil, ou aupres du feu l'eſpace d'vne heure, & ce biẽ ſouuent; puis faudra laiſſer repoſer & raſſeoir ladicte graiſſe, laquelle raſſiſe faudra verſer l'eau par inclination, c'eſt à dire en penchãt ledit pot, eſtant toute tombée, on y remettra d'autre eau chaude, faiſãt comme i'ay dit, & la renouuellant iuſques à neuf fois: cela eſtãt fait, la faudra de rechef lauer autãt de fois de meſme façon auec eau froide, & claire; toutesfois on peut lauer les deux dernieres auec eau roſe. La raiſon pour laquelle on laue tãt de fois ladite graiſſe, c'eſt afin qu'elle

depose du tout son odeur de graisse. Ayant esté ainsi lauée, on la mettra en besongne, ainsi comme dirons quand nous parlerons de la maniere de faire l'onguent rosat.

Maniere de lauer la ceruse.

Chap. XXXVI.

PRenez quantité de bonne ceruse, comme vne liure ou deux plus ou moins, que frotterez & frayerez sur le crin d'vn tamis commun renuersé, ayant mis vn papier blanc au dessous pour en receuoir la poudre qui passe, & ayant passé ce que desirerez, la faudra mettre dãs vn plat d'estain ou de terre vernissée, versant dessus suffisante quãtité d'eau fraische claire & nette; de sorte qu'elle surnage de beaucoup ladite ceruse, puis les meslerez & remuerez auec ladite espatule de bois, les laissant apres reposer, afin que ladite ceruse meslée auec l'eau se separe, & aille au fond, l'eau qui surnagera sera escoulée en enclinãt & penchant doucement ledit plat, en y remettant d'autre eau claire,

faisant cõme a esté dit neuf ou dix fois. Ladite derniere eau escoulée, on lairra ladite ceruse seicher dans le plat au soleil, ou deuant le feu, l'ayant au prealable couuert d'vn linge blanc. Estant bien seiche sera mise en besongne, ou gardée dans vn papier blanc dans vne boëste pour s'en seruir à la necessité.

Maniere de lauer la litarge.

CHAP. XXXVII.

ON prend deux liures de litarge d'or, ou la quantité que l'õ voudra, laquelle on triture & broye dans le mortier de bronze ou de fer, & estant puluerisée on la passe par vn tamis commun, & ce qui n'a peu passer est de rechef remis dans ledit mortier, puis repassé, & fait-on cela iusques à ce qu'il ne demeure plus que le grossier dãs ledit tamis, comme enuiron quelque once ou deux que l'on iette. En apres on remet tout ledit litarge pulueriſé & tamisé dans ledit mortier, lequel on emplit presque d'eau claire, & auec le pilon de fer, on le desmene

& remuë pour le lauer auec l'eau,& ce quelque peu de temps, puis on verse tout d'vn coup ladite eau dãs vne grãde bassine qui sera mise aupres, auec laquelle eau s'escoule vne partie de ladite litarge. De rechef on remuë celle qui est demeurée au fond du mortier auec le pilon, & on verse encore dessus autãt d'eau comme auparauant, la demenant auec l'eau, comme a esté dit; puis on verse ladite eau tout d'vn coup dans ladite bassine, & fait on cela tant de fois, iusques à ce que toute la litarge soit escoulée auec l'eau: cela fait, & toute l'eau & litarge estans ensemble dans la bassine, on les laisse reposer l'espace d'vne nuict, ou dauantage, iusques à ce que l'eau soit bien claire, la litarge estant toute coulée au fond: puis on verse tout l'eau, en enclinãt doucemẽt ladite bassine, tellemẽt qu'il n'y demeure que la litarge au fond, laquelle est exposée seicher au soleil ou au feu, estant seichée est serrée pour quand on en aura affaire.

Maniere de brusler le plomb pour le mettre en poudre, & la maniere de le lauer pour l'onguent Pompholigos.

Chap. XXXVIII.

PRenez deux ou trois liures de plõb, ou ce que vous voudrez, que mettrez dans vne escuelle de terre vernissée, ou dans la grande cuillier de fer sur vn feu de charbõ bien allumé, estant fondu la faudra remuer continuellement auec l'espatule, ou vne verge de fer, comme l'espace de deux heures ou dauantage, iusques à ce qu'il soit reduit en vne poudre jaunastre, & que l'on n'y voye plus forme de plomb; cela fait faut la tirer hors du feu, & la laisser refroidir.

Et pour la lauer faut prendre la quãtité que voudrez de ladite poudre bien refroidie, que passerez par le sycotrinoy, estant passée vous la lauerez vingt-cinq ou trente fois dans de l'eau claire, en la rechangeãt de la mesme façon que i'ay enseigné de lauer la ceruse au chapitre 36. precedent, estãt lauée la fau-

dra faire ſeicher ou au ſoleil, ou deuant le feu, puis la ſerrer au beſoin.

Autre maniere plus facile de mettre le plomb en poudre pour ledit onguent.

Chap. XXXIX.

PRenez la quantité que voudrez de plomb limé, que mettrez infuſer l'eſpace de 24 heures dans de fort vinaigre, au bout deſquelles ietterez le vinaigre, & le ferez ſeicher: eſtant ſec le mettrez par apres dans le mortier de bronze, & le pilerez doucement en frayant, & le mettrez facilement en poudre, laquelle vous paſſerez par le ſycotrinoy, & ce qui n'aura peu paſſer le repilerez & broyerez, puis le paſſerez iuſques à ce que le tout aye eſté pulueriſé & paſſé, ainſi faiſant, ledit plomb en poudre par apres ne doit eſtre laué pour la confection dudit onguent.

Maniere de preparer la Tuthie.

Chap. XL.

PRenez quantité de tuthie que mettrez dans vn cruſol, dans vn fourneau ardent, comme celuy

des

des fondeurs, iusques à ce qu'elle soit entierement bruslee; ce qui se fera en certain temps selõ l'ardeur du feu, & qu'on cognoistra par la couleur de ladite tuthie qui deuiendra fort rouge. Cela estãt faut la tirer du feu, & peu refroidie sera mise dans le mortier de bronze ou de fer pour la mettre en poudre. Estãt bien puluerisee sera preparee sur le porphire ou escaille de mer auec eau rose ou autre eau conuenable, comme l'on fait les perles & pierres precieuses, ce qui se fait ainsi.

Ladite tuthie en poudre est mise sur le porphire ou escaille de mer, laquelle on arrousera auec ladicte eau, la broyant auec la molette ou petite meule; & quand elle cõmencera à se desecher on l'arrosera de rechef, & fait on cela tant de fois iusques à ce que ladite poudre soit comme impalpable, c'est à dire qu'en frottant d'vn peu d'icelle le dessus de la main on n'y sente aucune aspreté; cela estant ainsi, la faudra mettre en trochiscs, que se-

rez seicher à l'ombre sur le tamis renuersé, puis les serrer dans vne boëste en lieu propre, & quand on s'en voudra seruir, ne faudra que les mettre en poudre dans le mortier.

Maniere de calciner le Vitriol Romain.

CHAPITRE XLI.

ON le fait seicher dans vn vaisseau de terre nõ vernissé, ou dans la grãde cuiller de fer à feu moderé iusques à la parfaicte blãcheur, le remuant continuellement & bien fort auec vne espatule ou verge de fer, de peur qu'il ne s'attache trop audit vaisseau, & qu'il ne se petrifie, apres on augmente le feu l'espace d'vn quart d'heure, & ledit vitriol deuient tout rouge qui lors s'appelle colchotar; cela estant est tiré hors du feu, & vn peu refroidy est mis en poudre dans le mortier de bronze, comme a esté dit de la tuthie, mais par apres on ne le prepare de rechef sur le porphire comme icelle pour la confection de l'emplastre diapalma.

Maniere de faire cresme & sel de tartre.

Chapitre XLII.

PRenez vne liure de bon tartre blanc de Montpellier, que mettrez en poudre dãs le mortier, passant ladite poudre par vn gros tamis: estant passée la mettrez dans la bassine auec vn seau d'eau, luy faisant prendre vn boüillon; puis passerez le tout par trois fois par la manche d'hypocras, la coulure receuë dans vne terrine de grez, sera mise en lieu frais l'espace de 24. heures, au bout desquelles on tire auec vne assiette ou cuillier d'argent la cresme qui surnage que l'on met dans vne escuelle de grets à part. La cresme ostée, l'eau est escoulée doucement par inclination, puis on racle tout le sel qui est adherent aux parois de ladite terrine auec vne cuillier d'argẽt, & le fait-on tomber au fond, apres on le laue sept ou huict fois auec de l'eau

froide & claire, maniant & demenant de la main auec l'eau. Ledict sel estant ainsi laué & desseché au Soleil ou sur vn petit feu de charbon sans fumee, le remuant souuent auec ladite cuillier. Estant seché il deuiendra blanc, mais plus au soleil qu'au feu; ce qu'estant on le met en pouldre dans le mortier, & est gardé au besoin.

Ladite cresme de tartre est lauee, seichee, & pilee de mesme façon, & gardee à part.

II. TRAICTE. DES SYROPS.

Maniere de faire le Syrop violat auec le suc.

Chapitre I.

Vovs prendrez douze onces de fleurs de violettes nouuelles mondees de leur partie herbue, c'est à sçauoir les fleurs seulement que mettrez dans le mortier de marbre, & pilerez bien auec pilon de bois, & les enfermerez dans vn petit sac de toile bien net, & le lierez par enhaut auec ficelle, puis les exprimerez en la presse. Estant exprimee, vous aurez cinq onces de suc, que mettrez dans vne phiole à part.

Cela faict vous ferez cuire vingt onces de bons cassons ou de succre

auec demie liure ou 10 onces d'eau cõmune dans la bassine ou poëslon de cuiure rouge, en consistance approchante de succre rosat, l'escumãt sur la fin auec la cuillier d'argent. Cela estant vous le tirerez hors du feu, & y verserez aussi tost ledit suc de violettes, les meslant ensemble auec ladite cuiller ou espatule de bois, & sera le syrop fait qui sera beau, lequel laisserez vn peu refroidir dans ladite bassine & poëslon, & s'il y a de l'escume qui surnage, l'osterez, puis le verserez dans vn pot propre de grets ou de fayance, le couurant d'vn papier pertuisé, estant refroidy du tout sera couuert d'vn papier double, & d'vn parchemin moüillé par dessus, & serré en lieu temperé pour la necessité.

Maniere de faire le syrop violat sur la seruiette.

Chapitre II.

On prend deux liures de bon succre ou cassons que l'on fait

cuire auec vne liure d'eau commune en consistance approchãte pour faire le succre rosat. Cependant on prend demie liure de fleurs de violettes mondées, comme a esté enseigné au precedent chapitre, pilées dans le mortier de marbre, auec pilon de bois, & les met-on dans vne seruiette que deux tiennent par chacun bout, & on iette dessus cõme en trois fois ladite quantité de succre cuit tout chaud, les meslant, remuant, & pressant auec l'espatule de bois ou cuillier d'argent, afin que la vertu & couleur desdites violettes s'incorpore auec ledit succre qui se reduict cependant en syrop, l'humidité desdites violettes les descuisãt, & passé par ladite seruiette qui est recuilly dans vn plat qu'on a mis au dessous. Tout le succre estant ietté & passé en la façon descrite, on exprime fermement ce qui est dans la seruiette, mesme on racle le syrop qui adhere à l'entour d'icelle auec ladite cuillier d'argent, & le tout mis & tombé dans

le plat est ledit syrop, que l'on serre au besoin sans l'escumer.

Le marc desdites violettes resté dans ladite seruiette ne doit estre ietté, parce qu'il est encore meslé de succre, c'est pourquoy il doit estre mis au Soleil, & gouuerné cõme nous dirons quand nous parlerons des conserues de violettes. Il seruira de conserue pour faire bandeaux sans y mesler d'autre succre.

Maniere de faire le Syrop violat de trois infusions.

CHAP. III.

PRenez vne liure de fleurs de violettes nouuelles mõdees de leur partie herbue, c'est à sçauoir les fleurs seulement, comme dict est; mettez les dans vne cruche de grets, ou coquemart de terre vernissé qui aye la bouche estroitte, & versez dessus quatre liures d'eau bouillante, les meslant & remuant aussi tost auec vne espatule de bois, & laissant infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminee, ledit vaisseau estant bien bouché, de

peur que la vertu desdites violettes ne s'exhale.

Au bout desdites douze heures vous verserez ladite infusion dans vne terrine de terre vernissee ou vaisseau d'estain pour la faire chauffer & fremir vn peu sur le fourneau, la passant par apres par vne toile forte, & exprimant le marc par la presse, lequel apres on iette comme inutil.

Et cependant on remet pour la seconde fois d'autres fleurs de violettes nouuelles mondees [illegible]elle quantité dans ladite cruche ou coquemart, & ladite infusiō rechauffee, sera versee sur lesdites violettes, que l'on meslera & mouuera aussi tost auec ladite espatule de bois comme dict est, bouchant le vaisseau, & le remettant audit coin de la cheminee comme au parauāt pour infuser encores l'espace de douze heures, à la fin desquelles on reuerse aussi pour la seconde fois ladite infusion dans ladite terrine, que l'on met chauffer sur le four-

neau comme auparauant, en apres on la coule & exprime.

Laquelle rechauffée est jettée sur autant de fleurs de violettes nouuelles, lesquelles pour la troisiesme fois on a remis dans ladite cruche, & ayant infusé le mesme espace de temps, est rechauffée, coulée, & exprimée.

Ladite infusion coulée & exprimee pour la troisiesme fois, contiét quatre liures & demie, qui sont 72 onces, de laquelle si vous voulez faire aussi tost le syrop, faudra mettre à part dans vne fiole six onces d'icelle pour s'en seruir, comme ie diray cy apres. Le reste qui cõtient quatre liures deux onces est mis dãs la bassine de cuiure rouge, auec cinq liures & demie de bon succre, coupé & rõpu en petits morceaux, & l'on fait le syrop que l'on cuit doucement sur le fourneau, auec charbon allumé, & sans fumée. Ledit syrop sera cuit en consistãce plus espaisse que de syrop, afin de le descuire aussi tost auec lesdites six

onces d'infusion reseruée, laquelle on verse & mesle parmy luy faisant prendre vn boüillon ou deux pour le reduire en consistance de syrop.

Cela fait on le tirera hors du feu, & on le laira demy refroidir dans ladite bassine, ostant l'escume laquelle surnage auec la cuillier d'argent, puis sera mis dans vn pot propre que l'on couurira d'vn papier que l'ō pertuisera, le laissant refroidir du tout. Estant refroidy, sera couuert d'vn papier double, & d'vn parchemin moüillé par dessus, comme se doiuent couurir tous les syrops &c. le serrant en vn lieu temperé pour s'en seruir à la necessité. Vous aurez vn syrop violat qui retiendra sa couleur & vertu des violettes toute l'année.

Notez que pour faire ledit syrop violat on met plus de succre que d'infusion afin de conseruer sa couleur, & par consequent sa vertu, aussi qu'il n'est besoin de le cuire si long-temps, son infusion estant

gluante, & par sa longue ebullition la couleur se diminue. C'est pourquoy pour la conseruer longuemét on le descuit auec six onces d'infusion qu'on a serree; ce qui est seulement particulier audit syrop, & non aux autres.

Donques ie suis d'auis que pour faire ledit syrop violat, pour chaque liure d'infusion on y mette vingt onces de bon succre.

Or i'ay faict ainsi lesdites infusions & syrop pour en conseruer la vertu & couleur violette : & partát au lieu d'espatule de fer qui l'eut peu noircir, i'ay vsé d'espatule de bois, mesme pour faire chauffer les infusions ie n'ay point vsé de bassine de cuiure, ains de terrine vernissee pour la mesme raison, sinon quand i'ay faict le syrop, & pour la mesme cause ie me suis serui de la cuillier d'argent : aussi pour le mesme i'ay reserué les six onces d'infusion pour le descuire, pour luy restituer sa couleur aucunement diminuee par la cuite.

Mais communement on n'y fait pas tant de façon, car on fait bien les trois infusions (comme i'ay dit) dans la cruche de grets, ou coquemart de terre vernissé, les remuant auec ledit espatule de bois, mais pour les faire chauffer on vse seulement de la bassine, & non de la terrine: aussi pour faire le syrop on prend la derniere infusion coulee & exprimee par la presse, qu'ō met dans ladite bassine auec ladite quātité de succre, & est fait ledit syrop sans le descuire auec de l'infusion, comme i'ay enseigné.

De cete derniere façon on fera les syrops suiuans qui se font auec trois ou plusieurs infusions, comme ie descriray.

Du Mucaron de violettes & roses pasles.

CHAPITRE IV.

LE mucharon de violettes & de roses pasles n'est autre chose que la derniere infusion coulee exprimee, qui se gardera vn an dans vne cruche de grets ou coquemar de terre vernissee à bouche estroit-

te emplie d'icelle à deux doigts prés du bort, sur laquelle on verse l'espaisseur du doigt d'huile d'olif pour empescher que l'air exterieur ne la corrompe, couurant ledit pot d'vn papier double & parchemin mouïllé, puis est serré en vn lieu temperé: & quand on aura besoin on tirera ladite huile auec du cottō.

Maniere de faire le syrop de pasdane.

CHAPITRE V.

ON fait trois infusions de demie liure de fleurs de pasdasne auec le verd qui les enuironne à chaque fois dās deux liures d'eau, sçauoir est on prend lesdites fleurs que l'on mettra dans vne cruche de grets ou de terre vernissée d'estroicte emboucheure, & sur icelles on versera lesdites deux liures d'eau chaude & boüillante: apres on couurira bien ledit pot, & laissera-on infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminée, apres on versera le tout dans la

baſſine que l'on mettra ſur le four-
neau de feu de charbon clair & al-
lumé iuſques à ce que ladite infu-
ſion ſoit bien chaude, laquelle on
paſſera & exprimera dãs vne groſ-
ſe toile par la preſſe. Ladite coulu-
re & expreſſion ſeront rechauffées
dans ladite baſſine, & verſée ſur
d'autres fleurs nouuelles en telle
quantité que la premiere, c'eſt à
ſçauoir demie liure, & ayant infuſé
ledit temps de douze heures à la
maniere dicte, eſt de rechef ietrée
dans ladite baſſine, & rechauffée
pour eſtre coulée & exprimée com-
me l'autre, & pour la troiſieſme
fois on remet d'autres fleurs nou-
uelles dans ladite cruche, & verſe-
on ladite infuſion rechauffée, deſ-
ſus laquelle ayant infuſé le ſuſdit
temps, eſt chauffée dans la baſſine,
& puis coulée & exprimée. Ladite
expreſſion eſt clarifiée auec vn blãc
d'œuf & ſa coquille, comme a eſté
enſeigné au chapitre ſecond du
premier traitté, & paſſée vne fois
par le blanchet, puis l'ayant peſée

on y met les trois parts de succre ou bons cassons, & est faict le syrop

On fait aussi ledit syrop de pasdasne de trois infusions, comme a esté enseigné, mais on ne prend seulement que les fleurs iaunes, iettant le verd qui les enuironne, & vous aurez vn syrop de couleur iaune, ou y approchant.

Autre façon de faire ledit syrop

I'ay descrit la maniere de faire les infusions tant en ce chapitre qu'en celuy de syrop violat, peut estre trop prolixement: mais ie l'ay voulu faire ainsi afin de le mieux donner à entẽdre, & que ie ne sois contrainct de le repeter en enseignant par cy apres la maniere de faire les autres syrops qui se font auec plusieurs infusions.

La maniere de faire le syrop de fleurs de peschez de neuf infusions.

Chap. VI.

Les neuf infusiõs desdites fleurs de peschez se font à la maniere susdite. Faut doncques au mois de Mars mettre pour chaque infusion

demie liure de fleurs de pesché freschement cueillies dans la cruche auec deux liures d'eau chaude: la derniere infusion coulee, exprimee sera clarifiee auec blanc d'œuf & coquille, & passée vne fois par le blanchet, & y adioustát autát de succre ferez le syrop que l'on accómodera & seruira cóme dict est.

Maniere de faire le syrop de roses palles laxatif de neuf infusions.

CHAP. VII.

ON fait neuf infusions d'vne liure à chaque fois de fleurs de roses palles fraisches cueillies, ayant osté le jaune qui est dedans le bouton & ses fueilles vertes qui les enuironnent, dans quatre liures de bonne eau. La derniere infusion coulee & exprimee qui contiédra cinq liures sans la clarifier sinon par residéce, qui est qu'apres qu'elle aura esté coulee & exprimee cóme dict est, on la verse dans la cruche, & estant couuerte on laissera rasseoir l'espace de quelque temps

afin que les feces tombent au fond, puis on la coulera doucement dans la baßine, & auec autant de bon sucre ou bons caßons, on fera cuire le syrop, l'escumant sur la fin & hors du feu auec la cuillier percée, lequel osté de dessus le feu, & peu refroidy, sera versé dans vn pot propre couuert d'vn papier pertuisé. Estant du tout refroidy sera couuert d'vn papier double & parchemin moüillé, & serré en lieu temperé.

Maniere de faire le syrop de pied de chat.

CHAPITRE VIII.

VOus ferez trois infusions d'vne demie liure à chaque fois de fleurs de pied de chat, auec la troisiesme infusion coulée & exprimée & clarifiée auec blanc d'œuf, y adiousterez les trois parts de succre, & ferez le syrop.

Maniere de faire le syrop de pauot Rheas.

CHAPITRE IX.

ON fait trois infusions de demie liure à chaque fois de fleurs recentes de pauot rouge dās deux liures d'eau. Auec la derniere infusion coulée, exprimée, & non clarifiée, y adiousterez autant de bon succre, & ferez le syrop, l'escumant sur la fin & hors du feu.

Maniere de faire le syrop de nenuphar ou blanc d'eau.

Chapitre X.

ON faict trois infusions des fleurs blanches de nenuphar, sçauoir vne demie liure à chaque fois sur deux liures d'eau commune, les laissant infuser (comme les autres descrits cy dessus l'espace de douze heures.) La derniere infusiō coulée & exprimée est clarifiée auec vn blanc d'œuf & sa coquille escrasée & passée par le blanchet de ladite couleure auec autant de sucre, sera faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de Capillaires.

CHAP. XI.

PRenez capilli veneris, ou à son lieu l'adianthos deux poignees, Politric aussi deux poignees, Scolopendre vne poignee, Requelisse ratissee & côcassee vne once: Auec succre sera faict le syrop ainsi:

Les herbes nettoyees & lauees seront mises infuser l'espace de 24 heures dãs trois liures d'eau chaude dãs vne terrine vernissee ou d'estain, au bout duquel temps vous verserez le tout dans la bassine, le faisant bouillir deux ou trois bouillons, coulant par apres ladite decoction, laquelle sera clarifiee auec blanc d'œuf & sa coquille, & cuitte auec les trois parts de succre en consistence de syrop.

Maniere de faire le syrop de Iuiubes simple & composé, & premierement la maniere de faire le simple.

CHAP. XII.

PRenez cent bonnes iuiubes ouuertes par le milieu sans rien iet-

ter, que mettrez bouillir dans trois liures de bonne eau dans la baſſine à la conſomption de la moitié: auec laquelle decoction coulee & exprimee par la toile forte (ſans clarifier) on fait cuire les trois parts de bon ſuccre, & eſt faict le ſyrop.

Maniere de faire le Syrop de Iuinbes composé.

Chapitre XIII.

PRenez orge mondé de ſon eſcorce exterieure, vne once.
Bonnes iuiubes, ſoixante.
Requeliſſe ratiſſee & concaſſee, vne once.
Capilli Veneris, ou Adianthos,
Politric, de chacũ vne poignee.
Semence de coins,
De pauot blanc, De melons, De laictues concaſſees de chacune demie once, auec ſuccre, ſera fait le ſyrop de telle façon.
Prenez quatre liures d'eau cõmune que mettrez dans la baſſine, y mettant auec l'orge mondé que ferez bouillir quelque temps, puis y

adiousterez les iuiubes ouuertes par le milieu sans rié ietter, & ayant boüilly vous y adiousterez lesdites semences, & sur la fin la requelisse, le capilli veneris & politric : apres faut oster la bassine de dessus le feu, la decoction estant demy refroidie sera coulée & exprimée par vne toile forte auec les mains, puis clarifiée auec blanc d'œuf & sa coquille, & passée vne fois par le blãcher. Auec ladite colature, on y adiouste les trois parts de succre, & est faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de guimauues.

CHAPITRE XIV.

PRenez racines de guimauues preparées vne once & demie.

Poix chiches vne once.

Racines d'asperges aussi preparées.

Requelisse ratissée & concassée de chacune demie once.

Sommitez de guimauues,

De mauues,

De parietaire,

Pimpernelle,

Adianthos,
Polittic de chacune demie poignée.
Semences de melõ, de concombre, de citrouille, de chacune demie once.
Succre liure & demie, ferez ainsi le syrop.

Les racines de guimauues lauées & nettoyées de leurs filamens qui sont à l'entour, & la corde ostée: les racines d'asperges aussi lauées & concassées seront mises cuire dans la bassine auec cinq liures d'eau. Ayant boüilly quelque temps on y adioustera les poids ciches concassez dans le mortier, puis peu apres les sommitez de guimauues, mauues, parietaire, pimpernelle, & en fin l'Adianthos, Politric, & la requelisse; de sorte que ladite decoction coulée, exprimée, & clarifiée auec blanc d'œuf reuienne à deux liures, & auec vne liure & demie de bon succre ou bon casson, se fera le syrop.

Maniere de faire le Syrop de chicoree triple de Rheubarbe.

CHAPITRE XV.

PRenez orge cõmune vne poignee, Racines d'asperges,
Racines de dent de lion, dictes Taraxacon,
Racines de Cichoree, de chacune trois onces, Houblon,
Fumeterre, Politric,
Agrimoine, Adianthos, de chacune vne poignee & demie.
Semences de Melon, Concombre, Citrouille de chacune demie once,
Requelisse ratissee & concassee, vne once,
Succre 2 liures. Sera faict le syrop.

Mettez huict liures d'eau dans la bassine, & mettez y quand & quãd l'orge bouillir vn bon quart d'heure, puis vous y adiousterez les racines de cichoree sauuage, dent de lion, & d'asperges ainsi preparees. Ayant osté les filamens qui sont à l'entour, & leurs testes qui sont dures estant coupees & iettees, seront

lauees

lauees, & en tirerez la corde de telle façon. Les racines de cichoree seront mises dans le mortier de marbre, lesquelles concassees auec le pilon de bois s'ouuriront, & facilement en tirerez la corde. Ainsi ferez de la racine de pissanlits. Celles d'asperge serõt seulemẽt contusees dans ledit mortier, parce qu'elles ne sont si grosses : toutesfois si on veut on en tirera la corde de mesme façõ. Cela faict on les mettra bouillir auec l'orge vn quart d'heure ou enuiron, apres on y adioustera les fueilles desdites racines de pissanlits & de cichoree, si on est au temps qu'il y en aye, auec le houblon, la fumeterre, agrimoine bien nettoyees & lauees, & puis apres les semences concassees dans le mortier de marbre, & sur la fin l'adianthos, le politric, & la requelisse : de sorte que ladite decoction reuienne à quatre liures que verserez dans vne terrine de terre, & laisserez tremper le tout ensemble l'espace de vingtquatre heures, ayant

premierement coulé douze onces de ladite decoctiõ, & versée chaude sur cinq onces de bonne rheubarbe decoupée en petits morceaux auec le cousteau de cordonnier sur le tailloir de bois, & mise dans vne cruche de terre vernissee ou de grets, & bien couuerte d'vn papier pour empescher l'exhalatiõ de la vertu de la rheubarbe, puis mettrez ladite infusion sur les cendres chaudes quelque temps, comme demie heure apres la tirerez & mettrez au coin de la cheminée, l'y laissant aussi l'espace de vingt-quatre heures.

Au bout duquel temps on coule & exprime le reste de ladite decoction prenant trois liures d'icelle, que clarifierez auec deux blancs d'œufs & leurs coquilles. Ladite decoction clarifiee & passee par le blanchet reuient à deux liures, lesquelles on faict cuire auec autant de bon succre ou bons cassons en consistance approchante de succre rosat.

Cependant que le syrop se cuit on fera chauffer l'infusion de rheubarbe sur les cendres chaudes, puis on la passe & exprime par l'estamine ou linge blanc & net à la presse. Ladite expression qui reuiendra à huict bonnes onces sera mise à part, & quand le syrop sera cuit en la susdite consistance sera tiré hors du feu, & vn petit apres on meslera parmy ladite expression auec l'espatule de bois ou cuillier d'argent, laquelle desciura ledit syrop, & le rendra en la consistance, mesmes afin qu'elle se mesle mieux auec ledit syrop s'il est vn peu trop liquide, on luy fera prendre vn bouillō sur le fourneau, & aussi tost sera tiré hors du feu, & estant refroidy (comme a esté dict des precedens) sera serré en vn pot de grets ou de fayance en lieu temperé.

Maniere de faire le syrop de pauot simple.

CHAPITRE XVI.

PRenez vne demie liure de testes de pauot blanc recentes, & au-

tant de celles de pauot noir aussi recentes, que mettrez en quatre a-uec les doigts ou auec vn couteau, les mettãt auec leurs semences dãs vn bassin d'estain ou terrine vernissee, versant par dessus trois liures de bonne eau bouillante, & les couurant d'vn linge en double, les laissant infuser l'espace de 24 heures au coin de la cheminee, au bout desquelles vous les verserez dans la bassine, & leur ferez prendre vn bouillon sur le fourneau, puis les coulerez & exprimerez bien fort par vne toile forte, & non par la presse. Dans icelle expression mettrez encore infuser autant desdites testes de pauot blanc & noir ainsi preparees l'espace d'autant de temps, au bout duquel les ferez bouillir vn bouillon ou deux dans ladite bassine, apres les coulerez & exprimerez par ladite toile, & auec ladite coulure & expressiõ adiousterez les trois parts de succre, & ferez le syrop sans le clarifier. Toutesfois il y en a qui le cla-

rifient & passent vne fois seulemẽt par le blanchet, mais comme i'ay dict autresfois, la clarification oste de la vertu des medicamens.

Maniere de faire le syrop de rhibés, ou de grozeilles rouges.

CHAPITRE XVII.

ON fait cuire vne liure de bon succre ou bons cassons auec demie liure d'eau, en consistence approchãte de succre rosat, & tiré hors du feu on y mesle 4 onces de suc de grozeilles rouges purifié au Soleil, qui le descuit & reduit en consistence de syrop.

Maniere de faire le syrop de suc de grenades aigres. CHAP. XVIII.

LE syrop de suc de grenades se fait de la mesme maniere que celuy de rhibes.

Maniere de faire le Syrop de limons.

CHAPITRE XIX.

LE Syrop de limons se fait de la mesme maniere que les deux precedens : mais notez que si ledit suc n'est bien clarifié, & qu'il rẽde

trouble le syrop estāt meslé auec le succre cuit, faudra luy faire prendre vn boüillon, & l'escumer auec la cuillier d'argent, & ledit syrop se rendra blanc, clair, & beau.

Maniere de faire le syrop de coins.

CHAP. XX.

PRenez deux liures de suc de coins clarifiez par residence, & passez par deux fois consecutiuement par le blanchet, afin qu'il soit plus clarifié, & auec vne liure & demie de succre ferez le syrop qui sera gardé comme les autres.

Maniere de faire le syrop de Sabor, ou de pommes composé.

CHAP. XXI.

FAut prendre vne liure & demie de suc de pommes de renette clarifié & passé par deux fois consecutiuement par le blanchet auec lequel il faut mettre infuser, l'espace de vingt-quatre heures deux onces de bon sené mondé, & deux dragmes de graine d'anis

vert, puis ayant fait prendre vn boüillon, on le passe & exprime par l'estamine; l'expression pesera dix-sept onces, & auec 12 onces de succre ferez le syrop que l'on gardera. Si vous voulez rendre ledit syrop plus purgatif, au lieu de deux onces de sené, & deux dragmes de graine d'anis vert, vous y mettrez trois onces de sené, & trois dragmes d'anis vert.

Maniere de faire le syrop de meures.

CHAP. XXII.

PRenez deux liures de suc de meures domestiques, non du tout meures, clarifié & passé par le blanchet, & auec vne liure & demie de succre se fera le syrop.

Maniere de faire le syrop de cerises.

CHAPITRE XXIII.

ON prend vne liure de suc de cerises clarifié au soleil, & passé par le blanchet, & auec douze onces de succre est faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de roses seches.

Chapitre XXIV.

PRenez trois ou quatre onces de fleurs de roses rouges & seches, & qu'elles soyent belles, que mettrez dans vne cruche, & verserez par dessus vne liure & demie d'eau bouillante, les couurant & mettãt infuser au coin de la cheminee l'espace de 24 heures, puis verserez ladite infusion dans la bassine, luy faisant prendre vn bouillon ou deux: auec icelle coulee & exprimee ferez cuire vne liure de succre ou cassons, & ferez le syrop qui se gardera auec les autres.

Maniere de faire le Syrop d'absynthe.

Chap. XXV.

PRenez demie liure d'absynthe Romain, qui est le nostre, lequel a la fueille petite, & qu'on cultiue en plusieurs iardins de France, & est moins amer & plus astringent, & aromatic, que decouperez en petits morceaux; prenez aussi trois dragmes de nard Indic, qu'incise-

rez de mesme. Vous prendrez aussi deux onces de roses rouges, faites le tout ensemble infuser l'espace de 24 heures chaudement dans deux liures de bon vin blanc vieil, & autant de suc de coins clarifié au coin de la cheminee: au bout dudit téps faites les bouillir, & que la decoction coulee, exprimee, & clarifiee reuienne à deux liures, auec lesquelles on cuira autant de succre, & sera faict le syrop.

Maniere de faire le Syrop d'armoise.
CHAPITRE XXVI.

PRenez racines d'eringium, c'est à dire chardon à cent testes, 4 onces: Hyslope, Armoise de chacune deux poignees,
Herbe à chat, en Latin Nepeta, Polytric, Adianthos, Marrube blanc, de chacune vne poignee,
Semences de Rue, de Nielle, en latin *Nigella*, de chacune demie once.
Auec deux liures de succre sera fait le syrop de telle maniere.

On laue & nettoye les racines d'Eringium, & couppe-on leurs testes ou sommitez que l'on jette, apres on les concasse dans le mortier de marbre auec le pilon de bois pour en oster la corde qui est dedans que l'on jette aussi. De ces racines ainsi preparées on en peze quatre onces que l'on concasse encores dans ledit mortier, puis on les fait cuire dans cinq liures d'eau: quelque temps apres on y adiouste l'armoise, l'hysope, l'herbe à chat, le marrube, & les semences concassées, & en fin on y met l'adianthos & politric, que ladite decoction reuienne à deux liures, coulées, exprimées, & clarifiées, & auec autant de succre ferez le syrop.

DES SYROPS MIELLEZ.

Maniere de faire le miel escumé. CHAPITRE XXVII.

PRenez la quantité de bon miel que preparerez & clarifierez, (comme a esté enseigné au premier chapitre du premier traicté) que mettrez cuire sur le fourneau dans la bassine iusques à ce qu'il ait acquis la consistance de miel: ce que cognoistrez en mettant vn peu auec l'espatule sur vne assiette, & le laissant refroidir: estát ainsi le retirerez du feu, & l'escumerez. Estant refroidy sera serré auec les autres syrops.

Maniere de faire le miel rosat. CHAP. XXVIII.

LEdit miel rosat se fait de plusieurs façons, mais celles que ie

vay descrire me semblent les meilleures & plus faciles à faire.

La premiere, c'est qu'on fait trois infusions (comme on fait des syrops) d'vne liure de fleurs de roses rouges espanouïes recentes dans quatre liures d'eau cōmune chaque infusion l'espace de douze heures. Auec la derniere infusion coulée & exprimee, on met cuire autant de bon miel escumé ou bon miel commun, & sont cuits en consisté-ce de syrop que l'on escumera à la fin de la cuisson ou hors du feu.

La seconde maniere est qu'ō fait lesdites trois infusions auec moitié de fleurs de roses rouges, & autant de fleurs de roses palles recentes meslees ensemble à la quantité d'vne liure de tous deux, dans quatre liures d'eau commune, comme dit est. Auec la derniere infusion coulee & exprimee on fait cuire autant d'vn desdits miels, & est faict ledit miel.

Maniere de faire le Miel violat.

Chap. XXIX.

LE miel violat se fait comme le miel rosat, faisant ainsi:

Vous ferez trois infusions d'vne liure de fleurs de violettes recentes entieres, sçauoir est desdites fleurs & de la partie herbue qui les enuironne, dans quatre liures d'eau cõmune. Auec la troisiesme & derniere infusion coulee & exprimee, on fait cuire autant de miel escumé, ou de bon miel commun, & est faict ledict miel violat, lequel escumé est serré auec les autres.

Maniere de faire le miel mercurial.

Chapitre XXX.

PRenez quantité de suc de mercuriale, tiré comme a esté enseigné au chap. 4 du premier Traicté, lequel ayant fait prendre vn bouillõ on fera rasseoir l'espace de 24 heures ou dauãtage, puis le coulerez en enclinant le vaisseau, ou passerez par vn gros linge. Vous peserez la couleure, & auec autant de bon miel cõmun les ferez bouillir dans la bassi-

ne sur le fourneau, iusques à ce que le tout soit reduit en consistance de syrop, lequel escumé & refroidy est gardé au besoin.

Ou prenez suc de Mercuriale recentement tiré, & bon miel commun, de chacun portions egalles, que mettrez ensemble prendre vn boüillon dans la bassine, puis les passerez par vn gros linge, en apres les remettrez dans ladite bassine (qui aura esté lauée & nettoyée,) & sera cuit en consistance de syrop.

DES CONSERVES.

Maniere de faire la conserue de violettes.

CHAPITRE XXXI.

PRenez demy liure de violettes mondées de leur partie herbuë; c'est à dire des fleurs seulement, pilez les dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, iusques à ce qu'elles soient reduictes en paste douce; de sorte que la maniant on n'y sente aucune inegalité, puis apres vous y meslerez peu à peu vne liure de succre ou bons cassons:

mis en poudre ou decoupez en petits morceaux, les pilant & incorporant auec lesdites violettes. Cela estant faict sera la conserue faicte laquelle mettrez dans vn pot de terre vernissé ou degrets, le couurãt d'vn papier non pertuisé, & l'exposant au soleil l'espace de trente ou quarante iours, la remuant deux ou trois fois la sepmaine auec l'espatule, afin que la chaleur du soleil la cuise de tous costez.

Maniere de faire la conserue de roses.

Chapitre XXXII.

PRenez demie liure ou vne liure de fleurs de roses rouges non espanouyes, les ongles coupez auec le ciseau, (qui est vne partie jaune qui est au bas de la fleur) les pilerez dans le mortier de marbre, auec le pilon de bois de la façon, comme i'ay dit des violettes, y adioustant le double de succre, faisant comme a esté monstré parlant de la conserue de violettes.

Maniere de faire la conserue de Nenuphar, ou blanc d'eau.

CHAPITRE XXXIII.

PRenez demie liure de fleurs blanches de nenuphar ou blanc d'eau recentes, que pilerez dans dit mortier de marbre comme les fleurs de violettes & de roses, y adioustant le double de bon succre, l'exposant au Soleil par apres comme dict est.

Maniere de faire la conserue de Pasdasne.

CHAP. XXXIV.

ON prend seulement le iaune de la fleur du pasdasne, & le pile on dans ledit mortier, y adioustant le double de succre, comme a esté monstré.

Maniere de faire les conserues des fleurs de bourroche, de buglosse, de romarin, de betoine.

CHAPITRE XXXV.

LEsdites conserues se preparent de la mesme sorte que les precedentes.

TROISIESME TRAICTE'

DES ELECTVAIRES.

Maniere de faire l'electuaire lenitif pour les riches.

CHAPITRE I.



Renez polipode de chesne concassé trois onces: Grene de fenouil verd, demie once: De Betoine, Agrimoine, Adianthos, Politric, Scolopendre de chacun deux poignées.
Fueilles de sené mondées deux onces.
Graine d'anis vert demie once.
Poulpes de casse.
Poulpes de tamarins.
De prunes ou de pruneaux de chacune six onces.
Sené en poudre auec son anis

4 onces & demie.
Vne liure de succre Sera fait l'electuaire de telle façon.
Vous ferez cuire lesdits simples nettoyez & lauez dans suffisante quantité d'eau, sçauoir est premieremẽt le polipode mondé auec la graine de fenouil l'espace d'vn bon quart d'heure, ou dauantage, puis la betoine & agrimoine, en fin adiousterez auec le politric, l'adianthos, & la scolopendre.
Prenez vne liure d'icelle decoctiõ coulée, dans laquelle ferez infuser l'espace de 24 heures lesdites deux onces de sené mondé, & la demie once de graine d'anis ou fenoil vert, deuant la fin duquel tẽps vous tirerez & preparerez chacune à part les poulpes de casse, tamarinds & prunes, cõme il a esté enseigné au 22. chap. du premier traicté.
Notez qu'apres que vous aurez tiré la poulpe de casse, les extremes d'icelle qui n'ont peu passer seront mis tremper auec ledit sené.
Cela faict vous ferez prendre vn

boüillon à ladite infusion de sené, la passerez & exprimerez par l'estamine, auec laquelle expression ferez cuire vostre liure de succre dãs la bassine en la cõsistance declaree au chap. 17. du premier traicté.

Ce syrop estant faict est versé dans vn garde-manger d'estain, ou dans vn plat ou vaisseau de terre vernissé, & dans ladite bassine hors du feu sont mises lesdites poulpes de tamarinds & de prunes, & auec le bistortier sont bien meslées ensemble, & apres on y mesle aussi auec la poulpe de casse.

Cela ainsi estant, on y versera la tierce partie dudit syrop presque demy refroidy sur lesdites poulpes que l'on mesle fort bien auec, puis on y esparpille la tierce partie du sené en poudre auec son correctif, comme il a esté monstré au chap. 25. dudit premier traicté, que l'on meslera fort bien auec ledit bistortier, auec lesdites poulpes & syrop, puis on y versera l'autre partie de syrop, apres l'autre partie de sené en

poudre, & en fin le reste du syrop & sené de la façon susdite, les remuant, & meslant bien le tout auec ledit bistortier, le tout ainsi bien meslé & incorporé est l'electuaire faict que l'on mettra dans vn pot propre refroidir couuert d'vn papier pertuisé. Estant refroidy sera couuert d'vn papier double, & gardé comme les syrops.

Si en faisant ledit electuaire le syrop se venoit à refroidir, le faudra rechauffer sur le fourneau, puis en vser comme dit est.

Notez qu'il ne faut mesler iamais les poudres auec le syrop boüillãt, car elles se brusleroient, mais vn peu refroidy.

Ie n'ay descrit qu'vne mesme façon de faire le syrop qui seruira aussi pour les quatre suiuans, car il est tresbon, comme vous pouuez iuger.

Maniere de faire l'electuaire lenitif pour les pauures. CHAP. II.

PRenez vne liure de la decoctiõ coulee des simples susdits pour

l'infusion du sené & anis, comme dict est.

Sené mondé deux onces.

Graine d'anis ou fenouil verd demie once.

Poulpe de prunes, de Tamarinds de chacune neuf onces.

Sené en poudre auec son anis quatre onces & demie.

Succre vne liure. Sera l'Electuaire faict en telle maniere.

La maniere de faire ledict Electuaire est semblable à la precedente. Or il n'y entre point de casse, estãt chere, mais aussi i'y ay augmenté la dose des poulpes de tamarinds & pruneaux. Si de fortune vous auez serré les extremés de quelque casse que vous aurez tiré au parauant, & qui ne soyent gastez, vous les pourrez faire infuser l'espace dudit tẽps de 24 heures auec ledit sené.

Maniere de faire le Catholicon.

CHAP. III.

PRenez 20 onces de la decoctiõ des susdits simples couiee pour l'infusion du sené & anis cõme dit est.

Sené mondé, deux onces.
Graine de fenouil verd demi once.
Poulpe de casse, quatre onces.
Poulpes de tamarinds & de prunes de chacune six onces.
Sené en pouldre auec son anis, deux onces deux dragmes.
Rheubarbe en pouldre deux onces.
Succre, vne liure & demie. Soit fait l'Electuaire.

On mettra premierement infuser le sené & anis comme dict est. La rheubarbe est mise en poudre comme il a esté enseigné au chap. 25. du premier traicté, & auec icelle est mis dans le mortier le sené & anis en poudre, & toute ladicte poudre est mise à part.

Les poulpes des tamarinds, prunes & casse preparees sont mises aussi chacune à part: le syrop faict de ladite infusion de sené auec le succre dans la bassine, est versé dās vn vaisseau propre, & apres dans ladicte bassine hors du feu sont meslees ensemble les poulpes de tamarinds, prunes, & casse: apres

on y verse consecutiuement (comme plusieurs fois a esté enseigné cy dessus) le syrop & poudre, les incorporant bien ensemble, & sera le Catholicon faict, que l'on serrera refroidi auec les autres Electuaires.

Maniere de faire le Diaprunis simple & composé.

CHAPITRE IV.

PRenez vne liure de ladite decoction coulee desdits simples pour l'infusion du sené,
Sené mondé, deux onces.
Graine d'anis verd demie once.
Poulpe de prunes demie liure.
Poulpe de tamarinds quatre onces.
Roses rouges, trois dragmes.
Succre, vne liure. Sera faict l'Electuaire.

Ledict Electuaire se fait comme les precedens, & est appellé Diaprunis simple.

Que si vous le voulez faire composé comme il se fait ordinaire-

ment, le ferez ainſi auec ledit electuaire diaprunis ſimple fait, & encores chaud, (or s'il n'eſt chaud le faut vn peu chauffer ſur le fourneau,) y incorporant neuf dragmes de bonne ſcammonée miſe en poudre, cõme a eſté enſeigné au chap. 26. du premier traicté, & l'incorporer auec ledit electuaire, l'eſparpillant parmy, & la meſlant tres-bien auec ledit biſtortier. Ledit electuaire ainſi faict s'appelle diaprunis compoſé, lequel refroidy eſt ſerré dans vn pot propre prés les autres.

Notez que ie ne vous deſcrits point icy de Catholicon pour diſſoudre dãs les clyſteres, car au lieu d'iceluy vous pourrez vſer des precedens electuaires, & ſera bien le mieux.

Electuaire au lieu de la Confection Hamek plus agreable, & purgeant plus doucement.

CHAPITRE V.

PRenez 1. liu. de ladite decoctiõ pour l'infuſiõ du ſené & anis. Deux

Deux onces de senémondé,
Demie once de graine d'anis ou fenouil verd,
Poulpes de casse, De tamarinds, De prunes de chacune 4 onces.
Sené en poudre auec son correctif deux onces & demie.
Rheubarbe en poudre, demie once
Agaric trochisqué mis aussi en poudre, vne once.
Succre, vne liure.
Scammonee neuf dragmes,
Ferez ainsi l'electuaire.

Le sené & anis seront infusez dãs ladite decoction ensemble auec les excremens de la poulpe de casse pour puis faire le syrop.

La rheubarbe & trochisques d'agaric mis en poudre chacun à part dans le mortier, (comme a esté dit au chap. 25. & 26. du premier traicté,) puis meslez ensemble auec ledit sené en poudre, sont serrez dans vn papier à part.

La scammonée aussi bien mise en poudre dans le mortier comme il a esté enseigné, sera serrée aussi à part

dans vn autre papier.

Cela faict les poulpes des tamarins & de prunes seront meslees dans la bassine auec le bistortier,& puis la casse, cōsecutiuemēt le serōt auec le syrop & la poudre: le tout estant biē meslé on y esparpille dessus & parmy la scāmonee, laquelle on y incorporera estant encores chaud ou rechauffé, comme a esté enseigné parlant du diaprunis cōposé, & sera ledit Electuaire faict, que l'on serrera auec les autres.

Maniere de faire l'Electuaire de dattes.

CHAPITRE VI.

PRenez six onces de poulpes de dattes,
Deux onces de turbith,
Quelque nombre d'amandes douces pelees,
Zingébre ratissé auec le cousteau,
Macis,
Semences d'anis,
De fenoil de chacun deux dragmes,
Scammonée six dragmes,
Auec 10 onces de miel escumé des-

crit au 17. chap. du premier traicté.
Ferez l'electuaire.

La poulpe de dattes preparées comme a esté enseigné au chap. 21. du premier traicté, & serrée à part. Vous ferez apres la poudre comme ensuit.

Premierement mettrez le turbith dans le mortier, le gingembre & les amandes (pour empescher leur exhalation,) & les pilerez ensemble, estant demy puluerisez y adiousterez le macis, l'anis, & le fenoil. Le tout mis en poudre sera passé par le tamis de crin couuert de la façon descrite au chapitre 23. du premier traicté parlant du sené. Ayant tiré trois onces de poudre elle sera mise à part dans vn papier.

La scammonee sera aussi mise en poudre comme a esté enseigné, & serrée aussi à part.

Cela faict on met la poulpe de dattes dans la bassine, laquelle auec le bistortier on remuë & desmene quelque peu de temps, auec laquelle on y adiouste la tierce

partie du miel escumé chaud que l'on mesle auec ladite poulpe, apres on y esparpille & mesle la tierce partie de ladite poudre, puis l'autre partie du miel, apres l'autre partie de la poudre, en fin le reste du miel & le reste de la poudre de la mesme façon qu'il a esté declaré aux electuaires cy deuant.

Le tout estant bien incorporé & encores chaud on y mesle la scammonée en poudre, cõme nous auõs dit cy deuant, & estant bien incorporé, ledit electuaire est fait, lequel refroidy est serré comme les autres.

Maniere de faire la Benedicte laxatiue.

Chap. VII.

PRenez Turbith,
Hermodattes ratissees de chacune six dragmes.
Quelques amandes douces pelees,
Roses rouges, trois dragmes.
Zingembre ratissé,
Macis, de chacun vne dragme.
Semences de Milium solis, de Saxifrage, d'Anis, d'Ache, de cune deux dragmes.
Scammonee cinq dragmes,

Miel eſcumé quinze onces.
Eſt faict l'Electuaire.

Notez qu'en ce chapitre & au precedent faut mettre vn petit bon poix des medicamens que l'on doit mettre en poudre (horſmis du ſcã-monee qui doit eſtre peſé comme il faut) parce qu'on ne les triture & paſſe par le tamis de crin entierement, mais ayant eu la doſe de poudre qu'on deſire, on ſerre le reſte pour vne autre fois, ou les fait on ſeruir ſelon l'aduis du Medecin à quelque autre remede.

On met premierement dans le mortier le turbith, gingembre, hermodactes (deſquelles on aura ratiſſé auec vn couſteau la pouſſiere ou terre qui eſt à l'entour) & les amãdes eſtant demy pulueriſees, on y adiouſte les ſemences, en fin le Macis & les roſes rouges ſeiches. Le tout eſtant puluériſé eſt paſſé par le tamis de crin couuert, & en ayant tiré trois onces de poudre ſeront miſes dans vn papier à part, la ſcã-monee auſſi miſe en poudre eſt ſerree à part.

Cela faict on met la troisiesme partie du miel escumé chaud dans la bassine auec la tierce partie de ladite poudre esparpillee dessus & parmy que l'on mesle & incorpore biẽ ensemble, puis on remet les autres parties du miel & pouldres selon l'ordre que i'ay enseigné aux Electuaires susdits, les incorporãt bien ensemble auec le bistortier. En fin l'Electuaire estant encore chaud ou rechauffé on y meslera la scammonee comme a esté dict. Estant bien incorporee l'Electuaire est faict, que l'on serre comme les precedens.

Tablettes de Mechoacam.
CHAPITRE VIII.

PRenez Mechoacam,
Hermodattes ratissees,
Turbith, de chacun deux dragmes:
Roses rouges, vne dragme.
Zingembre ratissé, demie dragme,
Scammonee deux dragmes.
Auec demieliure de succre dissoult & cuit en eau commune, ferez les

tablettes par lozanges du poids de demie once chacune.

Le mechoacam concaſſé dans le mortier on y adiouſte le turbith, les hermodattes, & le gingébre ratiſlé, trois ou quatre amandes douces pelees pour empeſcher leur exhalation : en fin on y iette les roſes rouges ſeches. Le tout puluериſe eſt paſſé par le tamis, & en ayant tiré ſept dragmes de pouldre, ſont ſerrees dans vn papier à part.

La ſcammonee eſt auſſi miſe en pouldre à part, auec laquelle pulueriſee, & eſtant encore dans le mortier on y meſle leſdites ſept dragmes de pouldre, de ſorte que le total d'icelle contient neuf dragmes, que l'on met dans vn papier. Ladite pouldre eſtant ainſi preparee, on cuit le ſuccre auec quatre onces d'eau dans le poeſlon de cuiure rouge, en la conſiſtẽce deſignee au chap. 15 du premier Traitté. Eſtant cuit eſt tiré hors du feu, & remué fort auec l'eſpatule pour petit à petit le refroidir à demy. Ce qu'e-

ſtant on y eſparpille ladite poudre, & on l'incorpore bien de l'eſpatule auec ledit ſuccre cuit: de ſorte qu'ẽ fin il s'en fait vne paſte de bonne conſiſtance, y ayant ramaſſé & ratiſſé ce qui adherera à l'entour dudit poëſlon, laquelle paſte encore vn peu chaude on iette ſur vn papier blanc qu'on aura auparauant oinct d'vn peu d'huile d'amande douce, ou d'huile cõmun, ou frotté d'vne amande douce pelee auec le couſteau, de peur qu'elle n'adhere aud. papier, & auec le rouleau oinct de ladite huile ou amãde, on la frappe pour l'eſtendre, le faiſant par apres paſſer pluſieurs fois par deſſus pour l'applatir & applanir; puis auec vn couſteau oinct on en coupera les tablettes d'vne demie once piece: leſquelles tablettes puis apres refroidies ſont miſes dãs vne boëtte de bois vn papier blanc deſſus & deſſoubs, & miſes en lieu ſec, comme ſur vn ais au coin de la cheminée. Ce qui ſera demeuré aux parois dudit poëſlon, qui n'aura peu

estre incorporé auec ladite paste, sera raclé auec ladite espatule de fer, & mis dans vn papier auec lesdites tablettes, & sera aussi bon pour en vser comme lesdites tablettes.

DES TROCHISQVES.

Maniere de faire les Trochisques d'Agaric.

CHAPITRE IX.

FAVT rasper auec la raspe de fer blanc deux onces d'agaric blãc & bõ, ou la quantité que vous voudrez; que vous mettrez dãs le mortier de marbre, versant à plusieurs fois suffisante quantité de bonne eau de vie, le pilant & malaxant tres-bien auec le pilon de bois, & le reduisant en paste, de laquelle vous formerez trochiscz plats, ou d'autre façon, que ferez secher à l'ombre sur vn tamis renuersé, mettant

vn papier par dessus de peur qu'il ne tombe de l'ordure dessus. Estans secs les faudra remettre de rechef en pouldre dans ledit mortier, & cõme la premiere fois les malaxer auec ladite eau de vie, & en faire paste, puis des trochisques que l'on fera secher sur led. tamis, ainsi qu'il a esté enseigné. Ce que ferez pour la troisiesme fois, puis les serrerez dans vn pot ou boëtte en lieu propre pour s'en seruir au besoin.

On peut aussi preparer lesdicts trochiscs auec vin blãc bien subtil, dans lequel aura infusé du zingembre ratissé & concassé l'espace de 24 heures dans vne phiole biẽ bouchée, de telle façon.

Prenez demie liure de bon vin blanc, bien subtil, mettez y auec infuser trois dragmes de bon zingembre ratissé & concassé, l'espace de 24 heures dans vne bouteille bien bouchée: d'vne partie d'iceluy vin, vo⁹ en preparerez les trochiscs comme dit est, rebouchant bien ladite bouteille, pour en apres les

preparer encores par deux fois de mesme façon.

Maniere de preparer les Trochisques dlhandaal.

CHAPITRE X.

PRemierement faut mettre infuser l'espace de 4 ou 5 iours trois dragmes de gomme tragacant auec de l'eau rose dans vn vaisseau d'estain bien couuert ; cependant prenez poulpe de coloquinte purgee de ses grains, laquelle on decoupera en bien petits & menus morceaux, auec des ciseaux, laquelle on mettra en poudre dãs le mortier, ayant premierement oint le fond du mortier & le bout du pilõ, auec huile rosat. Estant bien mise en poudre, on en formera Trochiscs auec ladite gõme tragacant dissoute, que l'on fera seicher sur le tamis renuersé. Estant seichez, seront derechef mis en poudre dans le mortier pour la seconde fois, & reduicts en trochiscs, lesquels seichez seront serrez comme dit est.

Maniere de faire Trochisques de myrrhe. CHAPITRE XI.

PRenez canelle,
Semence de nielle,
Aloes,
Myrrhe de chacun deux dragmes, auec du suc de ruë depuré par residence ou d'armoise, & seront formez trochisques.

Lesdits medicamens seront puluerisez & serrez chacun à part, cõmençant à la canelle, comme a esté enseigné au chapit. 30. du premier traicté, la passant par ledit tamis de crin : En apres on puluerisera la nielle, mais au lieu de deux dragmes, il en faut mettre demie once ou dauantage, parce qu'estant mise en poudre il la faudra aussi passer par ledit tamis de crin couuert, & en ayant eu deux dragmes le reste sera serré, ou ietté; car ladicte graine ne couste pas beaucoup.

En apres on mettra en poudre la mirrhe, en fin l'aloes, comme a esté enseigné au chap. 25. du premier traicté auec l'aloes puluerisé, estant

encores dãs le mortier, on y meslera auec le pilon tous les autres medicamens puluerisez. Estãt bien meslez on y versera dessus led. suc, malaxant le tout bien ensemble pour former les trochisques que l'on fera seicher à l'ombre sur le tamis renuersé.

DES PILVLES.

Maniere de preparer les pilules stomachiques dictes deuãt le repas, ou ante cibũ.

Chapitre XII.

PRenez aloes six dragmes,
Mastic,
Roses rouges de chacun deux dragmes, auec syrop de roses passes bien malaxez sera formée la masse.

Prenez le mastic trayé & bon, & le pilez en broyant doucement, ayant premieremét moüillé le mortier & pilon d'vn peù d'eau rose ou commune, & le mettez à part, les

roses rouges seront aussi mises en poudre, & mises à part.

En fin l'aloés auec lequel puluerisé, & estant encores dans le mortier on meslera le mastic & roses rouges en poudre, auec lesquelles on verse ledit syrop de rosespalles, & on les malaxe tresbien ensemble, puis on en forme masse que l'ō met secher sur le papier à l'ombre l'espace de dix ou douze heures: apres on l'enuelope d'vne peau blāche graissee d'huile d'olif, & est serree dans vn pot propre de fayance ou d'estain pour s'en seruir au besoin.

Maniere de faire les pilules sans lesquelles, ou sine quibus.
CHAPITRE XII.

PRenez aloés demie once,
Rheubarbe,
Agaric trochisqué, Sené en poudre, de chacun dragme & demie.
Scāmonee deux dragmes & demie
Auec syrop de roses palles sera fai-

cte la masse.

Chaque medicament sera mis en poudre, & mis à part.

Premierement l'agaric trochisqué, apres la rheubarbe, puis les roses rouges, en fin l'aloez, & apres la scammonee, auec laquelle on meslera bien les susdites poudres & le sené. Toutes lesdites poudres bien meslees ensemble seront malaxees auec le syrop de roses palles, & sera formee la masse, qui sera accommodee & serree cõme la precedẽte.

Maniere de faire pilules d'Agaric. CHAP. XIII.

PRenez aloez, Agaric trochisqué, de chacun trois dragmes,
Sené en poudre deux dragmes,
Cotignac vne dragme,
Scãmonee deux dragmes & demie
Auec syrop de roses palles sera formee la masse.

Le sené estant mis à part, les trochisques d'agaric, la scammonee & l'aloez seront chacun pulуerisez

dragme, auec ſyrop ſera faicte la maſſe.

La rheubarbe miſe en poudre ſeront meſlees dans le mortier la canelle & requeliſſe pulueriſees, & auec tel ſyrop que le medecin verra bon eſtre pour la ſanté du malade, ladite poudre ſera malaxee, & la maſſe ſerree comme les autres.

Pilules ſomniferes.
CHAP. XVI.

PRenez myrrhe, trois dragmes,
Encens maſle deux dragmes & demie.
Semence d'Hioſchiame,
Opium de chacun deux dragmes,
Safran,
Caſtor de chacun cinquãte & quatre grains, c'eſt à dire demie dragme, & dix-huict grains de chacun,
Auec ſyrop de roſes ſeiches ſera formée la maſſe.

Les medicamens ſeront pulueriſez & mis chacun à part.

Premierement l'encens maſle ſera mis en poudre, & paſſé par le ſycotrinoy; mais notez qu'il en faut

mettre dauantage que la dose; car ayant tiré la dose, le reste est serré pour vne autre fois.

Puis le safran sera aussi mis en poudre auec vne amande pelee auec le couteau, pour empescher son exhalation.

Apres la myrrhe.

En fin la semence d'hyoschiame & le castor serõt puluerisez ensemble, auec lesquels puluerisez on mesle toutes les autres poudres: estãt meslees on les serre dãs vn papier. L'opiũ sera coupé menu & mis dans le mortier, & sera fondu auec le syrop que l'on versera peu à peu en le broyant: Estant fondu on y meslera lesdites poudres, & ce qu'il conuiendra dudit syrop, les malaxant tresbien, & en formerez masse, laquelle sera accommodee & serree comme les precedentes.

Notez qu'il faut serrer ladicte masse à part en vn lieu propre, & on doit peser soy-mesme la dose qu'on ordõnera, parce que la mettant auec les autres, quelqu'vn par

inaduertence pourroit en prendre pour autres pilules, qui seroit vn mauuais qui pro quo; car la mort indubitablement s'en ensuyuroit.

Des Poudres & Tablettes dictes Cordiales & corroboratiues.

CHAPITRE XVIII.

IE vous conseille (ayant mis en pouldre les medicamens suiuãs pour faire lesdites pouldres & tablettes) de les passer plustost par le tamis de crin couuert que par celuy de soye ou taffetas, parce qu'elles en sont plustost passees, & ne donnent tant de peine: ioint aussi qu'ils retiennét dauantage de leur vertu: au contraire pour estre passees par le tamis de taffetas il faut qu'elles soyent au parauant longuemẽt triturees, & par la longue trituration il est impossible qu'ils ne perdent beaucoup de leur force, encores qu'on y mette auec des semences & autres medicamens qui semblent empescher leur exhalation. Et il ne faut obiecter qu'elles ne serõt si belles, & ne passeront si librement par

les veines du corps. Ie respõds pour le premier qu'en la medecine la bõté y est plus requise que la beauté, & aussi qu'elles sont fort belles, & mesmes que les tablettes qui en sont faictes à raison d'vne dragme sur deux onces de sucre cuit, en cõsistãce deuë sõt fort belles & agreables. Pour le second ie responds que les quatre graines que l'on mãge apres le repas, & le sang plein de fibres, passe biẽ au trauers des plus petites veines du corps, à plus forte raison lesdites poudres ainsi preparées. Quant à moy i'estime plus vn bon boüillon biẽ assaisonné, ou vn bon consommé, vne bonne ptisanne, ou autre bon remede confocial à la nature du malade, & contraire à la maladie, comme le vin, le suc de grenades aigres, le suc de limons, de grozeilles rouges, & autres, que toutes ces poudres là & les tablettes faictes d'icelles. Toutefois ie vous en ay biẽ voulu descrire de trois sortes, lesquelles contiennent presque la vertu de toutes les autres.

Pouldres des trois ſantaux, de laquelle on peut vſer au lieu de la poudre dicte Diarrhodon de l'Abbé, de la poudre Diamargaritum, & de Triaſantali.

PRenez Santaux blanc,
rouge, citrin.
bois d'aloé, de chacũ deux dragm.
Semences d'ozeille,
d'endiue, pourpier,
chardon beniſt,
Terre ſigillee, ou pluſtoſt terre de Blois, qui vaut autant, de chacun vne dragme.

D'iceux medicamens ſera faicte poudre comme s'enſuit.

On decoupe en petits eſclats ou buchettes les ſantaux & bois d'aloés que l'on met dans le mortier auec la moictié des ſemences pour empeſcher leur exhalation par leur viſcoſité, que battrez & pilerez biẽ enſemble; eſtans à moictié pilez vous y adiouſterez le reſte des ſemences que l'on pilera enſemble, & reduict en poudre, laquelle eſt paſſée par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu paſſer ſera re-

mis dans ledit mortier, & repilé, puis repassé par ledit tamis, cõme nous auõs dict autrefois, iusques à ce qu'on aye dix dragmes de poudre : le reste est serré & gardé en quelque lieu pour quand on refera la poudre vne autre fois l'y remettre si l'on veut, lesquelles dites dix dragmes sont mises en vn papier à part: apres on mettra la terre sigillee, ou plustost la terre de Blois qui equipole à la vraye terre sigillee, (car celle qu'on nous apporte est le plus souuent sophistiquee) en poudre dans ledit mortier, auec laquelle pulverisee on mesle les autres poudres, le tout apres est serré dãs vn verre double propre à cela, & bien couuert, mis en lieu temperé pour le besoin.

Maniere de faire la poudre de Diambra, de laquelle on peut vser au lieu des pouldres dictes Diambra, Aromaticum rosatum, & des trochisques de Gallia moscata.

Chap. XX.

Prenez bonne canelle, Macis,

Santaux blanc, rouge, citrin,
bois d'aloés,
roses rouges, de chacun vne
dragme, Ambre gris,
Musc, de chacun douze grains.

Sera faicte la poudre ainsi:
On mettra premierement dans le mortier les santaux & bois d'aloez decoupez en petits esclats, pour plus aisement les reduire en poudre: La canelle, & le macis, lequel par son onctuosité empeschera leur exhalation.

Notez que si en triturant lesdits bois il se fait quelque exhalation, nonobstant ledit macis on iettera dessus quelques gouttes d'eau rose pour aider auec ledit macis à empescher leur exhalation. Estans plus qu'à demy pilez on y adioustera les roses rouges, seiches, que l'on triturera auec, puis on les passera par ledit tamis de crin couuert comme nous auons enseigné, & en ayant tiré cinq dragmes & demie, ou six dragmes de pouldre passee, on la mettra en vn papier blanc.

Cela faict on mettra l'ambre gris & musc dãs le mortier de marbre, auec enuiron vne dragme de ladite poudre, & on les pile & broye ensẽble auec vn petit pilon de bois ou de bronze. Estant bien & broyez & meslez, on jette auec petit à petit le reste de la poudre les meslant tres-bien ensemble, afin que le musc & ambre gris se meslent tellemẽt auec toute ladite poudre, qu'elle en retienne leur vertu & odeur : puis on la mettra dans vn semblable pot que la precedẽte, la couurant tres-bien, & la mettant aupres d'icelle.

Maniere de faire la poudre Diatragacant.

CHAP. XVIII.

PRenez gomme tragacant,
gõme arabic de chacune trois dragmes,
racines d'Iris de Florence,
requelisse,
Semences de pauot blanc,
de pourpier,
d'ozeille de chacune 2. drag.
De tous ces medicamens sera faicte la poudre comme s'ensuit.

Ayant

Ayant tiré les grains plus blancs & plus nets de la gomme tragacāt, vous les mettrez en poudre de telle maniere.

Il faut premierement mettre dās le mortier de fer ou de bronze du charbon ardent, & on eschauffera tellement le fond dudit mortier, que le charbon & la cendre ostez on n'y pourra toucher de la main sans se brusler, & y faudra aussi chauffer le bout du pilon qu'il soit presque rouge. Ledit mortier & pilon estans essuiez d'vn linge net, vous mettrez ladite gomme tragacant dans ledit mortier, & le couurirez d'vn linge percé au milieu pour faire passer le pilon, & pilerez & broyerez ladicte gomme la reduisant en poudre, puis la faudra passer par le cicotrinoy : & ce qui n'aura peu passer le faudra remettre audit mortier pour de rechef le repiler & mettre en poudre, & passer de la mesme façon.

Que si l'on void que ladite gomme est encore trop gluante, de sor-

te qu'elle ne se puisse bien pulueriser, il faudra de rechef rechauffer comme dit est le fond dudit mortier, & bout dudit pilō, & la remettre dedans pour la pulueriser & passer de la maniere qu'auons dit, & en ayant le poids de deux dragmes passees par ledit sicotrinoy, les faudra serrer dās vn papier à part, & le reste sera mis en vn lieu pour vne autre occasion.

La gomme Arabic sera puluerisee de la mesme façon pour en tirer 2 dragmes de poudre par ledit syconitroy, le reste estant gardé pour vne autre fois.

Notez qu'il faut chauffer ledit mortier & pilon pour reduire en poudre lesdites gommes Tragacāt & Arabic, parce qu'elles sont grandement humides, & ne se pourrōt pulueriser, si par la chaleur dudit mortier & pilon leur humidité n'estoit exhalée.

Notez aussi que l'on couure le mortier d'vn linge troüé par le milieu pour faire passer le pilon, parce

qu'en les triturant principalement la gomme tragacant, les grains sauteroient hors dudit mortier quand on les pile.

Notez finalement qu'au lieu de deux dragmes de chacune desdites dragmes, il en faut mettre 3 dragmes pour en tirer 2, comme dit est; car en les triturant & passant par le sycotrinoy il s'en exhale vne partie.

Lesdites gommes estant ainsi pulverisees & mises à part, on mettra ensemble dans le mortier pour piler la racine d'Iris de Florence, la requelisse seiche ratissee, concassee, & decoupee en petits morceaux sur le trächoir de bois auec le cousteau de cordonnier, & la moictié des semences que triturerez, & estant à moictié mises en poudre, y adiousterez le reste des semẽces que pulueriserez auec, puis passerez le tout par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer sera remis dãs ledit mortier pour le pulueriser & repasser comme a esté dict tant de ,siof iusques vous en ayez tiré vne

once de pouldre.

Cela faict on mettra ladite once de poudre dans le mortier, & aussi lesdites poudres des gommes de Tragacant & Arabic, que meslerez ensemble auec le pilon, puis les serrerez dans le petit pot de verre cóme les susdites pour s'en seruir à la volonté.

Notez qu'en ces susdites poudres ie n'y ay point faict entrer les perles, les fragmens precieux, & tueilles d'or, estans choses qui n'y seruent de rien.

Maniere de faire la poudre de requelisse.

CHAPITRE XIX.

PArce qu'en la Medecine on se sert souuent de la poudre de requelisse, c'est pourquoy i'ay bié voulu icy descrire la maniere de la faire.

Prenez doncques deux onces, ou ce que vous voudrez de requelisse seiche, que nettoyerez & ratisserez tresbien, puis la decouperez menu auec le couteau de cordonnier sur le trenchoir de bois, & la mettrez

ainsi decoupee dans le mortier de bronze ou de fer, & la pilerez & triturerez bien la passant par le tamis de crin comme a esté dict des autres. La poudre ainsi passee sera mise dans vn vaisseau de verre semblable aux precedens, & serree pres des autres pouldres.

Maniere de faire Tablettes desdittes poudres dictes Cordiales.

Chapitre XX.

ON dissoult par exemple deux dragmes desdictes pouldres auec quatre onces de succre cuit, comme a esté enseigné au chap. 16. du premier traicté, faisant ainsi:

Ledit succre ayant esté dissoult dans deux onces d'eau rose, ou autre eau cordiale dans le poeslon de cuiure rouge & cuit en ladite deuë consistence, sera tiré hors du feu, & les remuãt biẽ auec ladite espatule de fer, iusqu'à ce qu'il soit presque demy refroidy, & estant en chaleur mediocre (car si vous mettiez lesdites poudres, ledit succre sortant du feu, ils se brusleroiẽt) alors il faudra

esparpiller parmy ladite poudre, & la bien mesler & incorporer auec ledit succre cuit, en faisant comme vne paste que l'on iettera sur vn papier blanc ou marbre oinct d'huile d'amandes douces, ou frotté d'vne amande pelee d'vn cousteau, faisāt comme il a esté enseigné au chap. 8. de ce traicté, parlant de la maniere de faire les tablettes de Mechoacā, & les ayant couppees par petites lozanges de deux dragmes chacunes, seront mises dans vne boëste en lieu sec aupres des autres.

Des confections d'hyacinthe, d'Alkermes & Theriaque.

Chapitre XXI.

POur les confections de hiacinthe & d'Alkermes, vous les achepterez des marchands de Mōtpellier à assez bō compte, & pour la theriaque vous recouurerez de celle de Venise, laquelle y est preparee solemnellement deuant les principaux de la ville, de la Iustice, des Medecins, & de tout le peuple, outre qu'elle est à assez bon marché.

IV. TRAICTÉ.

Maniere de faire l'huile rosat de trois façons.

CHAPITRE I.

LA premiere. On prend les boutons recens des roses rouges entiers vne liure, que concasserez dans le mortier de marbre auec pilon de bois, puis les mettrez dãs vne cruche de grets ou de terre vernissée, sur lesquels verserez quatre liures d'huile d'olif les meslant ensemble auec l'espatule de bois, & les couurant d'vn papier simple, & laissant infuser vn mois ou 2 au soleil, ou au coin de la cheminée, les remuant par fois auec ladite espatule, puis on s'ẽ sert laissant tousiours lesdites roses dedans, ou au bout dudit tẽps on iette le tout dãs la bassine propre à cela, & le fait-on vn peu chauffer, puis

on le coule & exprime par la toile forte à la presse entre deux petits ais ou plattes d'estain. Ledit huile coulé, exprimé, & refroidi est serré dãs la mesme cruche ou autre pot propre pour s'en seruir au besoin.

La 2. on prend demie liure desdites fleurs de roses rouges espanoüyes recentes, & autant de fleurs de roses pasles aussi recentes, que l'on contuse dãs le mortier de marbre comme dit est, & met-on dans vne cruche, versant dessus quatre liures d'huile d'olif, les remuãt ensemble auec l'espatule, couurant ledit pot d'vn papier, & ayant mis chauffer sur les cendres chaudes quelque demie heure ou vne heure, les mettrez apres au coin de la cheminée, ou au soleil l'espace de six ou sept iours, les remuãt par fois auec l'espatule de bois, au bout duquel temps on versera ladite infusion dãs la bassine, & la fera-t'on boüillir vn ou deux bouillons : apres on la coule par la toile forte, & exprime par la presse.

Cependant que cela se fait on remet autant d'autres fleurs de roses rouges & pasles recentes dans ladite cruche contusees, & on y verse dessus ladite huile coulee & exprimée, la mettant sur les cédres chaudes, & puis au soleil, ou au coin de la cheminee ledit espace de temps: apres on la verse dans la bassine la faisant boüillir vn boüillõ ou deux, & la coulant & exprimant par la presse, comme a esté enseigné.

Et cependant on remet pour la troisiesme fois autãt desdites fleurs dans ladite cruche, faisant comme dessus. Cette derniere infusion est mise dans la bassine ou dans le pot double pour boüillir, afin que presque toute l'humidité se dissipe, ce que cognoistrez par les signes descrits au chap. 32. & 33. du premier traicté. Cela estant on passe, & exprime le tout par la toile forte à la presse & l'huile coulée, exprimée & refroidie est serrée auec les autres.

La troisiesme façon se faict par trois infusions comme la preceden-

te, mais on n'y met que les fleurs de roſes paſles, & non les rouges, mettant vne liure d'icelles recentes cõtuſees auec 4 liures d'huile d'olif.

La quatrieſme ſe fait mettant en infuſion leſdites roſes rouges & paſles entieres; c'eſt à ſçauoir les fleurs, & leur pecon ou bouton, concaſſés dans le mortier de marbre, faiſant trois infuſions auec le quadruple d'huile d'olif, comme dit eſt.

Maniere de faire l'huile violat.

CHAP. II.

LEdit huile violat ne ſe fait qu'auec vne infuſiõ, comme l'huile roſat faict auec les boutons de roſes rouges deſcrite au precedent chapitre.

Notez que l'on met infuſer la fleur auec la partie herbuë qui l'enuironne, oſtant ſeulement la queuë, ſçauoir eſt vne liure d'icelles recentes concaſſees dans quatre liures d'huile d'olif.

Maniere de faire l'huile de nenuphar ou blanc d'eau.

CHAP. III.

ON prend vne liure de fleurs blanches de nenuphar, desquelles on fait deux infusions, comme cy dessus a esté enseigné.

Maniere de faire l'huile de camomille.

CHAP. IV.

ON faict de mesme façon deux infusions des sommitez tendres de camomille, c'est à sçauoir des fleurs recentes, auec deux doigs au dessous de la tige & fueilles cōcassees dans le mortier, auec le quadruple d'huile d'olif.

Maniere de faire l'huile de lys.

CHAP. V.

PRenez seulemēt les fleurs blāches de lys ostant le jaune qui est dedans, & faictes deux infusions comme dessus.

Maniere de faire l'huile de mille pertuis.

CHAP. VI.

ON fait l'huile de mille pertuis de mesme que celle de camomille, prenant les sommitez dudit

millepertuis, sçauoir est les fleurs recentes auec deux doigts au dessous de ses fueilles & tiges, que cõcasserez & infuserez.

Maniere de faire les huiles d'aneth, d'absinthe, pontic de ruë, de marioleine.

CHAPITRE VII.

LEsdites huiles se font auec les sommitez recentes desdites herbes contusees comme cy dessus.

Plusieurs choisissent le petit absynthe pontic, pource qu'il est plus astringent que l'autre.

La maniere de faire l'huile de mastic.

CHAPITRE VIII.

PRenez trois onces de mastic que concasserez dans le mortier, lequel mettrez dans la bassine boüillir auec douze onces d'huile rosat, & six onces de bon vin rouge, iusques à la consomption presque du vin, puis la coulerez & exprimerez par la toile forte, & la serrerez auec les autres.

Maniere de faire l'huile de capres.

CHAPITRE IX.

PRenez escorces de racines de capres, vne once,
Escorce metoyenne de tamarisc,
Sou her, Semences d'agnus castus,
Ceterac, de chacũ deux dragm.
Fueilles de ruë vne dragme,
Bon vin & bon vinaigre de chacun deux onces, auec douze onces d'huile d'olif. Est faicte l'huile de la maniere qui ensuit.

On coupe en petits morceaux le soucher, & les pile-t'on dãs le mortier de bronze ou de fer, & estant à demy pilé, on y adiouste les escorces de capres & de tamarisc, & la semence d'agnus castus, & sur la fin le ceterac & la ruë. Le tout estant bien pilé est mis dans vne cruche, versant dessus le vin, vinaigre, & huile, les mettant infuser au soleil 15 iours, ayant couuert le pot auec vn papier simple, les remuant par fois auec l'espatule, puis on versera ladite infusion dans la bassine, la faisant boüillir iusques à ce que le

vin & vinaigre soient presque cõsommez, ce que l'õ cognoistra par la marque designée au chap. 32. du premier traicté; Cela faict on coulera & exprimera le tout par la toile forte, & l'huile coulee & exprimee sera serree dans vn pot propre.

Maniere de faire l'huile de Castor.

CHAP. X.

PRenez castor sec subtilement pulueris é vne once, eau de vie deux onces, douze onces d'huile d'olif: mettez le tout boüillir dans le vaisseau double iusques à la consomptiõ de la troisiesme partie d'icelle ou de la moictié.

Notez que le castor pour sa tenuité de substance n'endure point longue coction.

Ledit huile ainsi faict est serré dãs vn pot propre bien bouché auec les autres.

Maniere de faire l'huile de vers.

CHAP. XI.

PRenez demie liure de vers de terre, lesquels lauerez bien auec eau premierement, puis auec vin

blanc, & apres les auoir bien lauez les mettrez dans vn vaisseau de terre vernissé, les couurant d'autre vin bläc, & y faisant tremper 12 heures au coin de la cheminee, afin qu'ils vuident leur limon dõt ils se nourrissent, apres vous ietterez ledit vin blanc, & mettrez lesdits vers infuser sept ou huict iours au coin de la cheminée ou au soleil auec vne liu. d'huile d'olif, & trois ou quatre onces de bon vin clairet, puis les ferez boüillir doucemẽt dans le vaisseau double, iusques à ce que le vin soit presque du tout consõmé. Coulez l'infusion, & l'exprimez par vn linge auec les mains sans la mettre à lapresse, & vous aurez l'huile que garderez dãs vn pot en lieu propre.

Maniere de tirer l'huile d'amandes douces & ameres.

CHAP. XII.

On prend vne quantité d'amãdes douces nõ rances ny moësies sans les peler, que l'on broye & pile fort dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, les reduisant

comme en paste, que l'on met dans la toile forte & nette, ou toile de crin forte à la presse entre deux petits ais, l'exprimant doucement nõ à coup. Ayant tiré ce qu'aurez peu, la residence ou le marc est mis dans vne poësle sur feu mediocre, & biẽ remuee auec l'espatule de bois, l'arrousãt d'vn peu d'eau (de peur qu'il ne se brusle,) laquelle consommee on remet aussi tost ledit marc chaud dans ladite toile à la presse, & on en tire l'huile laquelle doit estre mise à part pour les onguens & emplastres où la chaleur n'est suspecte.

L'huile d'amandes ameres se tire de la mesme façon.

DES ONGVENS.

Maniere de faire l'onguent Basilicon.

Chap. XIII.

Prenez poix nauale ou noire,
Bonne resine, Cire iaune, de chacune six onces,
Bonne huile d'olif vne liure & demie,
Ferez ainsi l'onguent.

On decoupe en morceaux la cire,

on cõcasse aussi en petits morceaux la resine, & la poix, & les met-on ensemble fondre dans la bassine dediez ausdits onguens & emplastres. Le tout estant fondu est passé par vn linge grossier net, & mis en vn pot de grets, ou d'estain, ou de terre vernissee en lieu temperé.

Maniere de faire l'onguent Aureum. Chap. XIII.

PRenez huile d'olif, 30 onces.
Cire jaune, six onces,
Terebentine claire, 2 onces.
Resine, Colophone, de chacune vne once & demie.
Encens, Mastic, de chacũ vne once.
Safran vne dragme. Sera faict l'onguent de telle façon.

Premierement on met l'encens & mastic en poudre, & on les passe chacun à part par le cicotrinoy, les mettant aussi à part.

Notez que l'on met dauantage que ladite dose d'encens & mastic, afin qu'apres auoir esté cicotrinée on trouue la dose. Le reste est serré.

Puis on decoupe la cire en mor-

ceaux, & aussi on concasse la resine & colophone biẽ menu sur vn parchemĩ ou toile, ou autre chose auec le pilon de fer, lesquels on met fondre auec l'huile dãs la bassine. Estãs fondus on les tire hors du feu, & on y mesle aussi tost la terebentine, remuant le tout auec l'espatule de fer continuellement, iusques à ce qu'il soit presque refroidy: Ce qu'estant on y esparpille l'encens & le mastic, les incorporant tres-bien auec ladite espatule, & en fin le safran seiché & mis en poudre doucement pour luy donner la couleur iaune ou dorée, & sera l'onguẽt fait, lequel mis dans vn pot propre est serré au besoin comme les autres.

Maniere de faire l'onguent Egyptiac. CHAP. XIV.

PRenez miel cõmun sept onces.
Fort vinaigre trois onces & demie,
Verdet deux onces & demie,
Ferez l'onguent de telle maniere.
Premierement on met plus de ver-

det que ne porte l'ordonnãce dans le mortier de brõze pour mettre en poudre. (En le pilãt il ne faut oublier de boucher le nez & la bouche auec quelque lĩge, & le passerez par le ci-cotrinoy, (& ayãt pesé ce qu'il faut, & mis à part, on serrera le reste.

Cela fait on met ensemble le miel & vinaigre dans le poëslon de cuiure rouge que l'on faict boüillir vn boüillon, y adioustant aussi tost ledit verdet en poudre, les faisãt cuire ensemble, les mouuant doucemét auec l'espatule de fer, iusques à ce qu'il soit reduict en consistance d'onguent qui tienne le milieu entre l'onguét mol, & dur, pour plus aisément en couurir les tantes: ce que cognoistrez en mettant vn peu d'iceluy auec ladite espatule sur vne assiette, & le laissant refroidir: alors vous le tirerez du feu, & le serrerez comme les autres.

☞ Notez quand aurez trituré ledit verdet dans le mortier, & passé par ledit sycotrinoy, il faudra lauer d'eau chaude lesdits mortier, pilõ,

& cicotrinoy, & pour le linge qui a serui de tamis dedans iceluy cicotrinoy pour le passer, il sera ietté, & ne s'en seruira t'on plus.

Onguent mondificatif d'Ache.

Chapitre XV.

LEdit onguent n'est gardé, & en tout temps il se peut faire facilement selon l'aduis du Medecin & Chirurgien, qui y adioustent ce qu'ils cognoissent estre necessaire selon la nature de la partie affectee & de l'vlcere, temps, & saison.

Maniere de faire le Blanc de Rhasis, vulgairement dict le Blanc Rasin.

Chapitre XVI.

PRenez cire blanche trois onces,
Ceruse lauee six onces
Huile rosat douze onces,
Trois blancs d'œufs,
Camphre, vne dragme.

Ferez l'onguent de telle maniere. La ceruse lauee & sechee, & de rechef mise en poudre dãs le mortier de marbre auec le pilon de bois est mise à part, puis on fera fondre la cire rõpue en morceaux auec l'hui-

le rosat dans vn vaisseau de terre vernissé, ou vaisseau d'estain, & nõ de cuiure: Estãt fondue on retirera ledit vaisseau de dessus le feu, & auec l'espatule de bois ou pilon de bois, non de fer on les remue bien, iusques à ce qu'ils soyent demy refroidis; ce que cognoistrez quand ils s'espaissiront, ou cõmencerõt à s'attacher & congeler à l'entour de ladite espatule ou pilon, aussi tost vous y meslerez ladite ceruse l'incorporant auec. Estant presque refroidi on meslera & incorporera le camphre mis en poudre, puis de mesme façon les blancs d'œufs, & sera l'onguent faict que l'on serrera dans vn pot propre.

Maniere de faire le Desiccatif rouge.

Chap. XVII.

PRenez huile rosat, 12 onces.
Cire blanche, cinq onces,
Pierre calamine, Bol Armene, de chacun quatre onces.
Litarge d'or preparé, Ceruse, de chacun trois onces.
Camphre vne dragme.

Sera faict ledit onguent de telle methode.

La litarge, le bol armene, serõt chacun pulueriſez à part, & auſſi paſſez chacun à part par le ſycotrinoy. La ceruſe ſera auſſi miſe en poudre & ſerrée à part, comme auſſi le camphre: Toutes leſdites poudres horſmis le camphre ſerõt miſes enſemble dãs le mortier, & ſerrées à part. Cela faict on fera fondre ſur petit feu dans la baſſine la cire blanche coupée en petits morceaux auec l'huile roſat: eſtant fondue eſt tiree du feu & biẽ deſmenee auec l'eſpatule de bois, & eſtant demy refroidie on y meſlera exactement leſdictes poudres miſes enſemble, & ſur la fin que le tout ſera preſque refroidy on y meſlera auſſi le cãphre, & l'onguent ſera faict, que l'on ſerrera auec les autres.

Maniere de faire l'onguent de Pompholix.

CHAP. XVIII.

PRenez huile roſat vingt onces,
Suc de Solanum huict onces,
Cire blanche, cinq onces,

Ceruſe lauee, quatre onces,
Plomb laué & bruſlé. Mais le non laué & mis en pouldre ſubtile eſt meilleur, comme il a eſté monſtré au chap. 38 & 39 du 1. traicté.
Tuthie preparee, de chacũ 2 onces.
Ences, vne once.
On fera artiſtemẽt l'onguent ainſi: Du plomb pulueriſé ſera peſee la quantité deſcrite.
La tuthie preparee ſera miſe de rechef doucement en pouldre dans le mortier, & miſe auſſi a part, & en fin la ceruſe lauee & ſeichee auec laquel le on meſlera les autres poudres doucemẽt auec le pilon dãs le mortier, & on les mettra à part dãs le papier. L'encẽs auſſi ſera pulueriſé & paſſé par le cicotrinoy, & peſé, ſera auſſi ſerré à part. Cela faict on fait bouillir le ſuc de ſolanũ ou morelle auec l'huile roſat, iuſques à ce que ledict ſuc ſoit preſque conſumé & exhalé; ce qui ſe cognoiſtra, cõme i'ay deſcrit au chap. 32 du premier traicté, lors on les tirera du feu, & paſſera par vn gros linge, & remettra l'on

dans la baſſine, ayant eſté au prealable nettoyee: & on y fera fondre auec la cire decoupee en petits morceaux. Eſtant fondue on tirera ladite baſſine hors du feu, les remuant auec l'eſpatule de bois iuſques á ce que le tout ſoit demy refroidy; ce que cognoiſtrez par les ſignes deſcrits cy deuant parlant de la confectiõ de l'onguẽt Blãc de Rhaſis: & alors vous y adiouſterez les pouldres, les remuant touſiours auec ladite eſpatule, & eſtant preſque refroidy y adiouſterez l'encés, que meſlerez encore treſbien, & ſera l'onguẽt faict que ſerrerez comme & auec les autres.

Maniere de faire l'onguent Populeum.

CHAPITRE XIX.

PRenez reiettons de peuplier noir, neuf onces.
Suif de porc, dixhuict onces.
Bon vinaigre,
Bonne eau roſe, de chacũ ſix onces.
Fueilles de iuſquiame, Morelle, Lombarde, de chacune 4 onces.
Laictue, trois onces.

Ferez

Ferez l'oguēt de la façon qui ensuit
Au mois de Mars prenez lesdits reiettons ou bourgeons de peuplier & les pilerez seuls dans le mortier de marbre auec le pilon de bois. Estans bien pilez vous y adiousterez la graisse de porc recēte & nettoyee de ses membranes, & lauee. Apres les auoir longuement pilez & demenez ensemble vous les serrerez dās vn pot de terre vernissé iusques au mois de Iuin que les herbes qui y entrent soyēt en vigueur: Alors vo' prendrez lesdites herbes freschement cueillies & nettoyees, & les hacherez menu, les pilāt chacune à part dās ledit mortier de marbre auec ledit pilon de bois. Estant toutes pilees les meslerez auec ledit seĩ de porc & bourgeons, qui sont gardez dans ledit pot, y adioustant le vinaigre & eau rose parmy, les couurant d'vn papier, & laissant infuser au soleil l'espace de huict iours, les remuant par fois auec l'espatule de bois, au bout desquels vous verserez le tout dans la bassine, & les

ferez cuire iusques à ce que toute la liqueur soit du tout consumee; ce que cognoistrez en mettant vne goutte sur vne assiete, laquelle refroidie ne coule point: alors vous la tirerez du feu, la coulerez, & exprimerez par la presse dans vne toile forte. Si par cas fortuit l'expression estoit fort liquide, la faudra remettre dans ladicte bassine iusques à ce qu'elle aye acquis la consistence d'onguent; ce que cognoistrez par la marque susdicte. Ledit onguent refroidy sera gardé en vn pot pour s'en seruir le long de l'annee.

Maniere de faire l'Onguent Rosat de Mesué.

CHAPITRE XX.

PRenez suif de porc, vulguairement appelé Sein de pourceau, laué cõme a esté enseigné au chap. 35 du premier Traicté, 18 onces.
Autant de fleurs de roses rouges nouuelles.
Concassez lesdites roses rouges dans le mortier de marbre auec le

pilon de bois, auec lesquelles contuses vous meslerez le sein de pourceau que broyerez & demenerez bien ensemble. Cela faict mettrez le tout dans vn pot de terre vernissé, bien net, d'estroitte emboucheure, & le couurirez d'vn papier, le laissãt infuser l'espace de sept iours au soleil, ou trois iours sur les cendres chaudes : apres mettrez ledit pot aupres du feu luy faisant prendre vn ou deux bouillons : puis on passera le tout chaud par vn linge net & fort, & exprimera par la presse, iettant le marc. Ce pendant que cela se fait on remettra dans ledit pot autant d'autres fleurs de roses rouges nouuelles concassees comme dict est, y versant ladite graisse exprimee, la meslant auec l'espatule de bois, & ledit pot couuert sera remis au soleil, ou sur les cendres chaudes autant de temps que dessus, luy faisant prẽdre vne ou deux ebullitiõs pres du feu, & les coulerez & exprimerez cõme a esté dit.

Cela faict on mettra ladite coulure & expression dans la bassine,

auec laquelle on meslera neuf onces de suc de roses rouges clarifié, & trois onces d'huile d'amandes douces, & la ferez cuire doucement sur le fourneau à la consomption à peu pres de l'humidité des roses & de leur suc, parce qu'il vaut mieux qu'il en demeure vne ou deux onces de suc, que s'il estoit tellement consumé que la graisse & huile acquissent vne chaleur contraire à la froideur des roses.

Pour vous dire en verité, i'estime autant le Cerat de Galien descrit en mon liure intitulé *Le Medecin charitable*, que cet Onguét Rosat, pourueu qu'il ait esté laué plusieurs fois tant en eau claire froide qu'en bonne eau rose, car il est facile à faire, & se peut faire en tout temps en petite ou grande quantité, à peu de frais & en peu de tẽps, & a autant de vertu que ledit Onguent Rosat.

Maniere de faire vn Onguent stiptic, duquel on se seruira au lieu de l'Onguent Comitissæ, *ou de la Comtesse.*

CHAPITRE XXII.

PRenez nois de Cipres,
Galles,
Bayes de mirthe,
Escorce de grenades, de chacune
vne once & deux dragmes,
Huile rosat, six onces.
Cire blanche, deux onces.
Ferez l'onguent comme ensuit.

Les noix de Ciprés estans concassees dans le mortier, vous y adiousterez les galles, puis les bayes de myrthe & le Malicorium, ou escorce de grenades. Estant le tout en poudre faudra la passer par le tamis, de sorte qu'on en tire quatre onces & demie que mettrez dans vn papier. Le reste sera serré pour vne autre fois. Apres ferez fondre dans la basline ou poëslon de cuiure rouge, la cire decoupee en morceaux auec huile. Estãt fonduë sera tirée du feu, & estant vn peu refroi-

die y meslerez en esparpillant la poudre, & les remuerez tousiours auec l'espatule iusques à ce que le tout soit refroidy, & l'onguent est faict que serrerez cõme les autres.

DES EMPLASTRES.

Maniere de faire l'Emplastre Diachilon blanc.

CHAP. XXIII.

PRenez huile commune, trente six onces;

Litarge d'or preparé, 18 onces.

Racines de guimauues nettoyees, Semẽce de lin, de chacũ vne liure,

Semence de fenugrec 12 onces.

Sera faict l'emplastre de telle façõ.

Pour faire promptement cet emplastre, & qu'il soit blãc, faut choisir vn air qui soit beau & clair, & curieusement nettoyer & lauer les racines de guimauues, ostant les filamens qui l'enuironnent & la corde qui est dedans: desquelles racines ainsi nettoyées en prendrez vne li-

ure que decouperez en petits morceaux, puis aussi prendrez les semẽces de lin & de fenugrec biẽ nettes, & les mettrez dans le mortier concasser auec lesdites racines, puis le tout sera mis dans vne terrine versant dessus suffisante quantité d'eau bouillãte, les remuant auec l'espatule de bois, & couurant ledit vaisseau d'vn linge, le mettant au coin de la cheminee l'espace de 24 heures, au bout desquelles les ferez bouillir vn bouillon ou deux, & le coulerez & exprimerez fort par vn linge pour en tirer deux liures quatre onces de mucilages, vne partie desquelles dés le commencement serõt mises auec l'huile & litharge preparees, comme a esté enseigné au ch. 37. du premier Traicté, dans vne spacieuse bassine sur feu mediocre, qu'on remuera continuellemẽt auec l'espatule de bois qui soit large, autrement la litharge au lieu de se nourrir auec l'huile, par sa pesanteur iroit au fond, & se brusleroit. Ladite partie de mucilages quasi

consumee (ce que cognoistrez lors qu'en bouillant ils feront peu de bouteilles,) au dessus on y mettra le residu d'icelles que l'on fera consumer peu à peu. La marque pour cognoistre quand ledit emplastre sera cuit, est descrite au chapitre 34. du premier Traicté; ce qu'estant vous le tirerez hors du feu, & estant demi refroidi en formerez magdaleons auec les mains mouillees d'eau fresche, qu'enueloppe-rez dans vn papier, & serrerez en vn lieu temperé.

Maniere de faire l'emplastre Diacalciteos.

Chapitre XXIV.

Prenez Vitriol Romain, 4 onces.
Graisse de porc vieille, vne liure & demie.
Litarge d'or preparé,
Huile vieille, de chacun 36 onces.
Et ferez l'emplastre.

La Litarge preparée sera nourrie & cuicte à petit feu, auec l'huile & la graisse, les remuant tousiours auec l'espatule de bois, y meslāt parmy quand l'emplastre sera du tout

cuit le vitriol preparé, cõme a esté enseigné au chap. 41 du premier Traicté, & mis en poudre. L'emplastre demi refroidy on formera magdaleons, qu'accommoderez & serrerez comme les precedens.

Maniere de faire l'Emplastre Diuin.

CHAPITRE XXV.

PRenez Litharge,
Huile commun, de chacun 18 onces,
Cire iaune, huict onces.
Magnes, quatre onces,
Ammoniac, 3 onces & 3 dragmes.
Bdellium, deux onces.
Galbanum,
Mirrhe, de chacun vne once & 2 dragm.
Encens, vne once & vne dragme.
Mastic, Opopanax,
Aristoloche longue,
Verdet, de chacun vne once. Ferez ledit emplastre Diuin en la forme suiuante:

Premierement mettrez infuser les gõmes, qui sont l'Ammoniac, Bdellium: Galbanum, Opopanax, dans

suffisante quantité de vinaigre, de sorte que le vinaigre surnage les gōmes l'espace de vingtquatre heures ou iusques à ce que lesdites gommes soient dissoultes, & ce sur les cēdres chaudes: apres les coulerez & exprimerez par vn linge, & les ferez cuire sur vn rechaud, les remuant auec l'espatule à la consomption de leur humidité; ce qui se void à l'œil lors que lesdites gommes sont espaissies, & reduictes en consistence de miel.

Cependant que ladicte infusion & dissolution se fait, la Litharge preparee est pesee & mise à part dās vn papier.

Puis mettrez en pouldre & passerez chacun à part les medicamens suiuās, sçauoir est le Mignes, ou pierre d'Aimant, la myrrhe, l'encens, mastic, l'aristoloche, le verdet passez par vn tamis commun ou cicotrinoy. Cela fait la litarge sera agitee auec l'huile dās la bassine, c'est à dire remuee continuellemēt auec l'espatule de bois, puis cuicte sur

petit feu en remuant tousiours, de peur qu'elle ne se brusle: apres on y adiouſtera la cire hachee menu: Icelle fondue & la baſſine oſtee du feu on y meſlera les gõmes, vn peu apres les pouldres d'ariſtoloche, d'aimant, de myrrhe, de maſtic & d'encens: & finalement le verdet. Le tout eſtant quaſi froid ſera reduict en magdaleons.

Maniere de faire l'Emplaſtre De Ianua.

CHAPITRE XXVI.

PRenez sucs de betoine,
De plantain, D'ache,
de chacune douze onces,
Cire iaune, Poix nauale, Reſine,
Terebentine de chacune ſix onces.
Ferez l'emplaſtre comme enſuit.

Mettez les sucs dans la baſſine, & quand & quãd la cire iaune decoupée en petits morceaux, & la reſine & poix noire cõcaſſees, & les faites cuire enſemble iuſques à la conſũptiõ dedits sucs: ce que cognoiſtrez en prenãt vn peu du fond auec l'eſpatule, & le iettant dãs le feu, il fera peu de buit, ou en metrãt vn peu

ſur vne aſſiete, le laiſſant refroidir, il ſ'enleue, l'eſtendant ſur la paume de la main il n'adhere point : alors il faudra adiouſter la terebẽtine la meſlãt bien auec ladite eſpatule, & luy faiſant prendre vn ou deux bouillõs, & ladite baſſine oſtee du feu, & refroidie, on en formera magdaleons.

Ie ne vous deſcriray point dauãtage d'huiles, d'onguens & emplaſtres, pour n'eſtre trop lõg. Si vous en voulez preparer d'autres, vous aurez recours aux autheurs qui en ont eſcrit familierement.

DE LA DISTILLATION des Eauës

CHAPITRE XXVII.

LA diſtillation des ſimples pour en tirer les eauës ſe fait de plusieurs façons : I'en deſcriray ſeulement deux communes faciles à faire: La premiere ſe fait par le refri-

geratoire de cuiure rouge,& par le Bain de Marie; car celle qui eſt faicte par l'alãbic de plomb n'eſt pas bõne. Or pour diſtiller ou tirer les eauës des ſimples par le refrigeratoire, cela ſe fait en deux façons.

La premiere, c'eſt qu'õ tire le ſuc des herbes, comme il a eſté enſeigné au chap. 4 du premier Traitté, en ayant tiré quãtité ſuffiſante, que l'on meſure, on le met ſans toutesfois le clarifier dans ſon ſeau à cinq ou ſix doigts pres de ſa bouche, puis on le met ſur le fourneau, ſur feu mediocre, & emplit on auſſi le chaudron qui eſt au deſſus d'eau fraiſche pour rafreſchir & cõdẽſer la vapeur de l'ebullitiõ, laquelle ſe diſtille par le bec: & quand vous aurez tiré les deux tiers du ſuc que vous aurez mis diſtiller, vous en contenterez, & ietterez le reſte qui eſt dans ledit ſeau.

La ſeconde maniere, parce qu'il y a certains ſimples qui ne ſont trop humides, on les cõtuſe dans le mortier, & on les met dans de grandes

terrines de terre vernissees de grets, ou d'estain, versant dessus quantité de bõne eau chaude, ou autre liqueur que l'õ mesure pour illec infuser l'espace de deux ou 3 iours, au bout desquels on met toute l'infusion dãs ledit refrigeratoire, cõme a esté enseigné, & on entire les deux tiers de l'eau qu'on y aura mise, & le reste auec les herbes est ietté, & si on veut on en remettra d'autre. Notez que quand l'eau du chauderon qui est au dess⁹ est chaude, il la faut vuider par la canelle qui est de l'autre costé du bec dudit refrigeratoire, & en mettre d'autre fraische.

L'eau rose se distille de cete façon. Il faut emplir les deux tiers dudit seau de fleurs de roses passes nouuelles, & y verser dessus quantité suffisante de bõne eauë chaude cõmune; de sorte que lesdites roses y trempent six ou sept heures, puis les mettrez distiller comme dit est, & quand vous aurez tiré les deux tiers, & l'eau que vo⁹ aurez mise par mesure, vous osterez ledit refrige-

ratoire du feu, & passerez & exprimerez ce qui est dans ledit seau par la presse: ce pendant on y remettra autant de fleurs de roses nouuelles, y versant dessus ladite colature & expression mesuree; comme aussi ce qu'il faudra d'eau chaude faisāt comme dict est, & vous aurez vne eau rose fort belle, odorante & bō-ne, laquelle couuerte d'vn papier sera exposee au soleil vn mois, puis estoupee & serree en vn lieu tēperé La secōde façon de distiller se fait par le Bain de marie, ou double vaisseau, ayāt tiré les sucs des herbes, & sans les clarifier sont mis dās alambics de verre, ou de terre vernissee, auec leurs chapiteaux de verre, & a la vapeur d'eau bouillante, l'eau est distillée. Vostre Medecin ordinaire vous aura monstré en vne heure la façon de faire lesdites distillations, estant plus facile de les apprendre à voir qu'à les descrire.

Notez que les eaux ainsi distillees doiuent estre mises dans des bouteilles de gretz ou de fayance, cou-

uertes d'vn simple papier au soleil l'espace d'vn mois, puis seront estoupees & gardees en lieu téperé.

Lesdites eaux ainsi distillees ne vous reuiendront qu'à bien peu, comme vous verrez par experiéce.

De l'Eau Theriacale. Chap. XXVIII.

AV lieu des eauës Theriacales descrites par les autheurs de diuerses manieres, & qui sont fort cheres, i'aimerois autant prédre la quantité que l'on voudra de bonne Theriaque de Venise, que l'on dissoudra auec vin s'il n'a poît de fiévre, ou eau de scabieuse, de chardon benist, & semblables; & s'il y a fiévre, auec eau d'ozeille, de nenuphar, pourpier, ou eau commune, auec quelque peu de suc de limons, en consistéce bien liquide.

Maniere de faire Eau de canelle. Chap. XXIX.

PRenez vne liure de fine canelle, concassez la, & la mettrez infuser l'espace de 24 heures dans vn vaisseau de verre, auec quatre

liures de bonne eau roſe, & demie liure de bon vin blanc ſur les cendres chaudes, ou en lieu chaud, ledit vaiſſeau bien couuert, puis iettez le tout dans vn alambic de verre, pour eſtre diſtillé au bain marie: ladite eau ſera gardee dãs vne bouteille de verre double bien bouchée en lieu propre.

Autre eau de Canelle.

CHAPITRE XXX.

EN la neceſſité pour l'eau de canelle, vous prendrez vne demie once ou ſix dragmes de bonne canelle concaſſee dans le mortier, & la ferez bouillir dãs vne liure d'eau commune à la conſomption de la moitié, de laquelle coulée on vſera.

Maniere de faire hypocras excellent.

CHAP. XXXI.

PRenez vne liure de bon ſuccre, vne once de fine canelle, deux dragmes de zingembre, auec trois liures de bon vin blanc ou clairet, ferez l'hypocras ainſi.

Le ſuccre decouppé en morceaux & la canelle, & zingembre, chacun

à part concassee dans le mortier, sont mis ensemble dans vn vaisseau d'estain, ou de terre, puis y versez dessus le vin meslant le tout ensem- auec vne cuillier ou espatule: cela fait on couure biē ledit vaisseau, & le met-on au coin de la cheminee toute la nuict, le lēdemain matin on le passera par la chausse cinq ou six fois, & sera l'hypocras faict. Notez que si vo⁹ voulez rēdre ledit hypocras bien clair, deuāt que le passer par ladite chausse, faut verser dedans icelle vne cuilleree de laict.

Autre maniere de faire hypocras.

CHAP. XXXII.

PRenez vne pinte de bon vin, c'est à dire deux liures, vne demie liure de bon succre, & vne once de canelle concassee, mettez le tout tremper toute la nuict au coin de la cheminee, dans vne terrine vernissee ou d'estain, couuert d'vn linge double; le lendemain passerez le tout par la chausse, & vous aurez vn hypocras agreable: vous y adiousterez comme dit est pour

le rendre plus clair du laict auant le passer.

Maniere de faire hypocras d'eau.

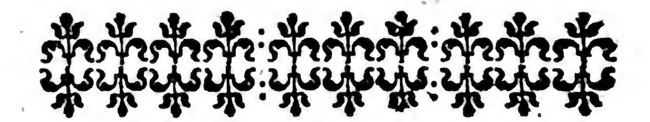
CHAPITRE XXXIII.

PRenez demie liure de bon succre, deux dragmes de bonne canelle concassee, quatre liures ou deux pintes de bonne eau, mettez le tout ensemble dans vn vaisseau au coin de la cheminee toute la nuict, le lendemain matin on coulera & passera le tout par ladite chausse cinq ou six fois.

Ou prenez le succre & eau la quantité susdite, le mettant ensemble dans le vaisseau toute la nuict: le lendemain matin vous la passerez deux ou trois fois par ladite chausse, puis y ietterez dedans ladite canelle concassee, & repasserez ladite eau succree par dess⁹ cinq ou six fois, & vous aurez vn hypocras agreable, propre pour les Coleriques, corroborát aussi l'estomac.

Toutes lesdites sortes d'hypocras se font sans feu.

FIN.



Extraict du Priuilege du Roy.

PAR grace & priuilege du Roy il eſt permiſà M. Philbert Guybert, Eſcuyer Docteur Regẽt en la faculté de Medecine de Paris, de faire imprimer vn liure par lui cõposé intitulé *L'Apothiquaire Charitable, &c,* pour l'vtilité publique, par tel Imprimeur & Libraire qu'il voudra choiſir. Auec defenſes à tous autres Imprimeurs, Libraires, & tous autres quelque qualité qu'ils ſoient, d'imprimer, vendre, ny debiter ledit liure ſans le congé & conſentement de celuy auquel ledit Guybert aura donné pouuoir de ce faire, pendant le temps & terme de ſix ans finis & accomplis, à compter du iour que ledit liure aura eſté acheué d'imprimer, ſur peine de confiſcation des exem-

plaires, amende arbitraire, despens dommages & interests, comme plus à plein est contenu és lettres patentes, données à Paris le 4 Feburier mil six cens vingt-cinq. signées VERSORIS.

LEdit Guybert a choisi Denys Langlois pour imprimer & vẽdre le susdict liure, auquel il a cedé son priuilege pour en iouyr le temps porté par iceluy. Qui a esté acheué d'imprimer pour la premiere fois le premer Septembre.

